

2016年 高島屋のお歳暮



■高島屋オンラインストア

10月14日(金)午前10時～

■関東店舗

新宿店・玉川店など11月2日(水)～

横浜店11月5日(土)～

2016年お歳暮カタログの表紙原画：松浦 浩之 氏

躍動感あふれるキャラクターを大胆に表現し、国内外から高い評価を受けているアーティスト松浦浩之氏。伝統に根ざしながらも現代性に満ちた氏の作品とともに、高島屋のお歳暮は未来へ一歩踏み出しました。

■関東各店承り期間

店舗名	本年会期	前年会期
日本橋店	11/10 (木) ～12/23 (金祝)	11/12 (木) ～12/24 (木)
新宿店	11/2 (水) ～12/25 (日)	11/2 (月) ～12/24 (木)
玉川店	11/2 (水) ～12/18 (日)	11/5 (木) ～12/17 (木)
立川店	11/2 (水) ～12/20 (火)	10/28 (水) ～12/17 (木)
横浜店	11/5 (土) ～12/25 (日)	11/12 (木) ～12/24 (木)
港南台店	11/2 (水) ～12/25 (日)	11/5 (木) ～12/24 (木)
大宮店	11/2 (水) ～12/19 (月)	11/5 (木) ～12/21 (月)
柏店	11/2 (水) ～12/21 (水)	11/5 (木) ～12/21 (月)
高崎店	11/9 (水) ～12/25 (日)	11/11 (水) ～12/24 (木)
岐阜店	11/3 (木祝) ～12/25 (日)	11/5 (木) ～12/24 (木)
オンラインストア	10/14 (金) 10時～12/24 (土) 10時	10/14 (水) 10時～12/24 (木) 10時

■2016年 高島屋のお歳暮

●基本情報

- ・お歳暮総計の目標売上：前年比+2.4%
2015年お歳暮総計売上：前年比△0.6%、2016年お中元総計売上：前年比+0.0%
- ・平均単価予想：約4,500円（前年同様）
- ・カタログ掲載点数：約2,000点（前年同様）
うち、ローズギフト1,300点（前年：1,200点）が日本全国送料無料（関東カタログ）
※ローズギフトは、人気ブランドの定番商品の中から、高島屋が厳選した商品を中心に業界最大規模で展開。
- ・ネット掲載点数：約9,000点（前年：約8,600点）
うち、期間中最大5,000点（前年同様）が日本全国送料無料。

●特徴商品① 「美事を贈る“料理と器”」

華やかで美しい料理と個性のある器が奇をてらうことなく響き合い、食べてしまう前にしばらく眺めていたくなるような魅力を持った、新たな組み合わせに挑みます。カタログを開いた瞬間に見る人を惹きつけるパワーを感じられるような商品が、「高島屋のお歳暮」の巻頭を飾ります。



↑<麻布幸村>京鴨肉とつくねの美味鍋
6,480円 高島屋限定

特製の鴨の旨味をつめた出汁をベースにふっくら炊かれた鴨つくね、肉厚の椎茸、壬

生菜、そして味の決め手となるささがき牛蒡を温め、最後に鴨肉を加え身と脂のバランスがほどよいジューシーなお鍋料理。幸村さんの匠の技が光る渾身の一品です。



←<大道 正男>輪花つまみ黒釉土鍋 43,200円

大道さんは料理が好きで自分で使いたい器を作っていたらますます料理が好きになったそうです。そんな大道さんの土鍋は見て触れていると料理がしたくなる、そんな魅力にあふれています。麻布幸村のご主人の目に適ったこの土鍋も盛り込んだ具材が美しく映え、見ても食べても楽しめる鍋の醍醐味を味わえる土鍋です。

高島屋限定



↑<京都・南禅寺瓢亭>食べるスープ
日々是好日 6,480円 高島屋限定

～和をもってスープと為す。～
瓢亭 15代目主人 高橋義弘氏による、椀を進化させたスープ。鯛には生麩や九条ねぎ、牛肉に

赤みそ、京野菜には白みそと、和素材を巧みに使いつつ類を見ない味わいが誕生しました。

●特徴商品② 「お鍋・小分けお鍋 (1人鍋)」

高島屋では、お鍋商品を前年より種類を前年より約1.1倍に増やして展開します。家族団らんで召し上がれる定番の数人前用のお鍋のほか、お1人様用あるいはご家族それぞれが違う味をお楽しみいただける小分け鍋(1人鍋)も豊富に取り揃えました。

お鍋商品：本年44点、前年40点 ※うち、小分けお鍋(1人用) 本年19点、前年10点



高島屋・阪急阪神 共同企画



↑5種の彩り小分け鍋 6,480円

かに鍋、石狩鍋、たらちり鍋、すき焼き、水炊きの鍋料理5種を、電子レンジで温めるだけの小分け鍋に。



高島屋・阪神阪急 共同企画



↑<北海道>石狩小分け鍋 5,400円

北海道を代表する郷土料理の石狩鍋。鮭、えび、帆立の旨みを、みそベースのスープで堪能できます。



高島屋・阪神阪急 共同企画



↑<愛媛>天然真鯛ちり小分け鍋 5,400円

瀬戸内で水揚げされた天然の真鯛を鍋に仕立てました。愛媛の郷土料理じゃこ天と野菜を加えたセットです。1人鍋を手軽に楽しめます。

●特徴商品③ 「日本酒」

高島屋では、蔵元が技を駆使して醸した渾身の「日本酒」を前年より約1.2倍（本年61点、前年55点）の品揃えで展開します。



←<獺祭>磨きその先へ 32,400円（240本限り）

10年以上の構想・開発期間を経て世に送り出した獺祭「磨きその先へ」。「磨き二割三分」を超える酒質を目指し、かつてない香りと味、余韻を実現した旭酒造最高峰の純米大吟醸です。

→<獺祭>磨き二割三分・磨き三割九分
詰合せ 7,992円

極限の23%まで磨いた山田錦を使った「磨き二割三分」。華やかな香りと上品な甘み、余韻が魅力。



←<醸し人九平次>純米大吟醸

「彼の岸（ひのきし）」 10,800円（300本限り）

兵庫県黒田庄町産・自家栽培米“山田錦”を30%まで磨きあげた純米大吟醸。洋梨やジャスミンの花を思わせる香りが特徴。ワイングラスでお召し上がりいただくと香り・表情の変化を楽しめます。



←<勝山酒造>純米大吟醸

「懸けしぼり」 10,800円 (300本限り)

高島屋限定

伝統的製法にさらに磨きをかけ、最先端の酒質を追求して大きく進化した「懸けしぼり」。馥郁と香り立つきれいな味わいとふくよかな旨み、料理との相性の良さを楽しめる純米大吟醸です。



→<龍力>純米大吟醸「天神地祇」 10,800円

兵庫県特A地区・天神産の上質な“山田錦”を精米歩合35%まで磨き上げ、熟練の南部杜氏が精魂込めて醸しました。

「天つ神と国つ神、すべての神々」という意味を込めた純米大吟醸限定品です。

高島屋限定

※価格は消費税を含む総額で表示しています。

■お歳暮ギフトの傾向

高島屋が「美事を贈る」というテーマでお中元・お歳暮カタログを編集して10年以上（2015年歳暮で10年経過）が経ちました。当初より本物・伝統・上質といった切り口でカタログ制作を行っていますが、現在では、サステナビリティ、高齢化社会、お取り寄せなど、新たな切り口で提案する商品も増え、以前に比べ経済や社会・時代の気運・お客様ニーズも大きく変化しています。

高島屋のお中元・お歳暮では、「上質や伝統を進化させて、今の時代にお客様から求められている商品を提案していく」という弊社の思いを表現できるアーティストとして、2016年お中元より、日本の浮世絵から始まったといわれる漫画やアニメの表現をベースに作品を作られている松浦浩之氏にビジュアルの制作をお願いしています。

お歳暮ギフトの人気上位については、例年ビールや洋菓子・佃煮・ハムなどが定番で変わりありません。その一方で、自分ならではのこだわりが感じられる商品や、一層の美食を求めた商品、先様の趣味嗜好などを吟味した商品に人気が集まっているのが最近のギフトの特徴です。また、食に関する「安全」「安心」はもちろんのこと、「環境保護」「次世代の食を担う若者への応援」といったエシカル視点のギフト、「希少価値」・「上質感」といった、贈り手の「センス」や「こだわり」が感じられるギフトが増加傾向です。

① 社会的価値志向の増加 社会や地球環境に配慮した商品を選びたい!

震災後、人々の価値観(家族愛や人間愛)が変化する中、CSR・地球環境保護・食の安全・安心の観点から、「社会貢献」「健康」「安心」「環境保全」「フェアトレード」など社会的価値消費への関心がさらに高まっています。

② 世帯構成の変化 健康や高齢者に配慮した商品を選びたい!

少子高齢化社会の進行、単身者世帯の増加に伴って人気の定着した「少量小分け」ギフト。最近では、さらに「贅沢」・「ご当地」などの切り口も加わり品揃えも充実。人気商品が増えています。

③ パーソナル化 こだわりギフト～贈り手のセンスが光るもの～を選びたい!

素材や製法にこだわった商品・技が感じられる商品など、個性が光るギフトの人気が高まっています。複数の方に贈る場合でも、同じものを選ばず、贈り先の好みや家族構成、ライフスタイルなどに合わせて、個別に選ぶお客様が増えています。また、贈り手のセンスが感じられるような、希少性・物語性のある商品も人気です。

④自分へのギフト お取り寄せ感覚で、自宅用にも買って食べてみたい!

お歳暮は「期間限定の特別企画品」や「通常時より充実した内容の品」など、数多くのグルメが揃う機会であることから、贈り手がギフトとしてのご進物のほか、ご自宅用・自分用に購入する「ついで買い」が増加しています。

⑤地域回帰 自分たちの住む土地の自慢のものを選びたい!

日本を見つめ直す気運をきっかけとし、さらに一步踏み込んだ地産地消や地元産品を応援しようとする消費行動が広まっています。「今、自分が住む街の人気商品」や「故郷の名産品」など、「地域」を切り口とした「ご当地ギフト」を贈る方が増えています。

⑥オンライン 自宅で、便利にゆっくり選びたい!

ネットでギフトをお買い物になるお客様が増えています。近年は通勤中にスマホで閲覧し、帰宅してからパソコンで購入するなどの動きが見られるようになり、小売各社ではより便利にネットでお買物できる環境作りが求められています。

<高島屋オンラインストア 利便性向上の取り組み>

高島屋では、2015年お歳暮・2016年お中元売上において、ネット売上が横浜店売上を抜き、1位となりました。ネット売上は、毎回前年比2桁増で推移しており、今後も高い伸びが期待できるため、より便利にお買物ができる環境作りに取り組んでいます。

・【新規】チャット問い合わせの導入 (2016年お歳暮～)

午前10時～午後6時まで。画面操作をチャットでサポート。

・【新規】カート内に残っている商品お知らせメール (2016年お歳暮～)

商品をカートに入れたまま購入しなかったお客さまにお知らせメールを配信。

・画面操作サポートデスク専用ダイヤル (2016年お中元期～)

午前10時～午後6時まで。画面操作がご不明な場合、パソコンやスマートフォンを開いた状態でサポート。

・高島屋友の会お買い物カードのネット利用開始 (2016年お中元～)

事前に店頭で認証コード登録が必要。12ヶ月の積立で、1か月分ボーナス。

・カート共有化 (2015年お歳暮期～)

閲覧が多いスマホと、購入が多いパソコン・タブレット端末のお買い物カートを共有化。

・高島屋カタログスキャン導入 (2015年お中元期～)

スマートフォンアプリ。紙のカタログの気になる商品画像を読み取ってECの商品ページへ簡単アクセス。

・お届け先リストのネット取り組み (2014年お歳暮期～)

ばらのギフトセンターでお買上げ実績のあるオンライン会員は、お届け先データをネットでも。

以上