

# 2017年 高島屋のお中元



## ■高島屋オンラインストア

**5月12日(金)午前10時～**

## ■関東店舗

**立川店・大宮店 5月31日(水)～**

**日本橋店 6月2日(金)～**

2017年お中元カタログの表紙原画：大巻 伸嗣氏

ダイナミックな空間を作り出しつつディテールはきわめて繊細。観る者を引き込むインスタレーションやパブリックアートなどで国内外から注目を集める現代美術作家。色鮮やかな日本画の岩絵の具を使い描き出したのはアルカディア（理想郷）。朝顔や桃に鳥や蝶が戯れ、至上の幸福を感じるような美しい世界を作り出しています。

## ■関東各店承り期間

店舗名	本年会期	前年会期
日本橋店	6/2(金)～7/17(月祝)	6/1(水)～7/18(月祝)
新宿店	6/8(木)～7/18(火)	6/9(木)～7/19(火)
玉川店	6/1(木)～7/17(月祝)	6/1(水)～7/13(水)
立川店	5/31(水)～7/19(水)	5/25(水)～7/19(火)
横浜店	6/8(木)～7/17(月祝)	6/9(木)～7/18(月祝)
港南台店	6/7(水)～7/17(月祝)	6/8(水)～7/18(月祝)
大宮店	5/31(水)～7/17(月祝)	5/25(水)～7/18(月祝)
柏店	6/1(木)～7/18(火)	6/1(水)～7/18(月祝)
高崎店	6/7(水)～7/17(月祝)	6/8(水)～7/18(月祝)
岐阜店	6/2(金)～7/31(月)	6/3(金)～7/24(日)
オンラインストア	5/12(金)10時～8/9(水)10時	5/13(金)10時～8/10(水)10時

# ■2017年 高島屋のお中元(基本情報)

- ・お中元総計の目標売上：前年比+0.2%  
2016年お中元総計の売上：前年比△0.1%、  
2016年お歳暮総計の売上：前年比+1.1%  
※高島屋17店+ネット
- ・平均単価予想：約4,500円(前年同様)  
※高島屋17店
- ・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：1,300点)が日本全国送料無料  
※高島屋10店(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。
- ・カテゴリ別上位予想：

本年予想		前年順位	
1位	ギフトパレット※	1位	ギフトパレット※
2位	洋菓子	2位	和酒・ビール
3位	和酒・ビール	3位	洋菓子
4位	和菓子	4位	和菓子
5位	ハム・ソーセージ	5位	ハム・ソーセージ

※ギフトパレット・・・嗜好品・乾物・調味・缶詰

- ・ネット掲載点数：約7,800点予定(前年：約7,800点)  
うち、期間中最大約5,000点(前年同様)が日本全国送料無料。

## ■特徴商品

※価格は消費税を含む総額で表示しています。

### ●風土とフード ～郷土の新名物をつくりたい～

同郷の生産者×生産者(漁業者)によるコラボ商品



南北に長い日本列島には、独自の風土に育まれた自然の産物をいかした美味が数多く存在します。その生産者、漁業者も郷土愛あふれる個性派揃い。食材の魅力を知りつくしたエキスパートであるだけでなく、新たな味わいかた、楽しみかたの探求にも余念がありません。

そんな「新たな力で町をもっと元気にしたい」という志をともにする生産者が手を組み、夏にぴったりの「郷土の新名物」を誕生させました。作り手も惚れこむ、愛情をかけて育てた山の幸、守り続ける海の幸を味わい尽くす、【岩手・陸前高田】、【熊本・阿蘇】、【兵庫・淡路島】のこだわりの一品をお届けします。

## 新名物①:岩手・陸前高田「三陸海宝めしセット」 税込 6,480 円

～三陸の水だこ、帆立貝、わかめが織りなす陸前高田の絶品ご飯～

高島屋限定

### 水だこ×奇跡の醬（濃口醤油）



「水だこは、毛がになどを餌にしている贅沢なたこで何より鮮度が命。すべて手作業でさばっているのが自慢です。良質な餌を食べているので、たこそのものも抜群にうまいですよ」と、陸前高田で水産加工品を扱う【**コマツ商店**】の金野さん。

調味料に使われているのが、河野さんが手がける【**八木澤商店**】の濃口醤油『奇跡の醬（ひしお）』。「旨みが強く、お米と炊き込むとふくよかな香りが広がります。」これらをいかした三陸海宝めしのもと。生産者の思いが凝縮された味わいをお米に混ぜて炊き上げ、お楽しみください。

※調理・盛り付けの一例です。

## 新名物②:熊本・阿蘇「あか牛と夏野菜のグラタン&ドリアセット」

税込 5,940 円

高島屋限定

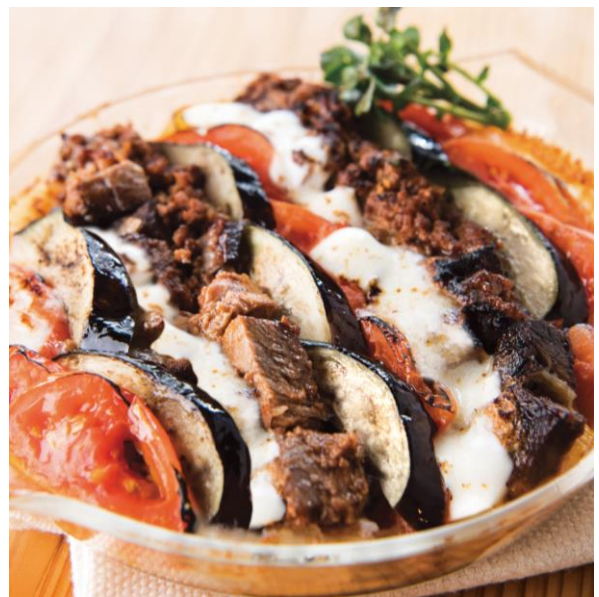
～井さんが肥育したあか牛を使った熊本の幸～

### あか牛×有機トマト×熊本モzzarella×生乳

阿蘇の大自然でのびのびと育った『あか牛』。サシを重視する黒毛和牛に比べて、良質な牧草や野草といった粗飼料をより多く食べているのが特徴で、肉質は赤身が多く、噛み締めるほどに旨みが増すと評判。そのあか牛の飼育を手がけるのは【**山の里**】の井さん。

あか牛のおいしさを引き立てるのが、加熱することで味わい深くなる【**肥後あゆみの会**】の澤村さんが栽培する『有機トマト』。

そして手作業で練り上げた【**マース**】の『熊本モzzarella』には、牛のストレスを軽減した搾乳をしている【**石坂ファーム**】の生乳を使用しています。



※調理・盛り付けの一例です。



## 新名物③:兵庫・淡路島「夏の鱧すき」 税込 8,100 円

高島屋限定

～天然鱧、玉ねぎ、トマト。淡路島の特産品をまるごと使った豪快な美味～

### 黄金ハモ×ターザン玉ねぎ



※調理・盛り付けの一例です。



瀬戸内海最大の島・淡路島は、温暖な気候で、一年を通じてさまざまな特産品が揃います。その特産品を使った郷土料理として親しまれているのが、天然のものを使った鱧すき。「淡路島の中でも、東浦海域で獲れる『黄金（こがね）ハモ』と呼ばれる天然鱧は特に人気です。」と、**【新島水産】**の新島さん。

鱧すきに欠かせないのが、甘くてやわらかい玉ねぎ。「鱧すきにはこれ！」と**【旭洋淡路】**の山口さんが選んだのは『ターザン』という品種の玉ねぎ。繊維がやわらかく、加熱すると甘くなります。さらに『桃太郎トマト』を丸ごと加える工夫が新しい味の発見に。

## ●フォトジェニックフード ～思わず写真を撮りたくなる～

撮りたくなる、SNSにあげたくなる商品

### フォトジェニックフード①:くまモンdeバーガーセット

税込 6,480 円

高島屋・鶴屋限定

熊本県が誇るおいしさを一度に楽しめるくまモンdeバーガーが新登場。温めて、はさんで、簡単にできあがります。

- ・くまモンのバンズは、熊本県産小麦粉『南のめぐみ』と竹炭を使った、ふっくらやわらかく甘みのある**【阿蘇古木家】**のバンズです。
- ・ハンバーグは、熊本県産『あか牛』と『ひごさかえ肥皇（ひおう）ポーク』の合いびき。お肉のおいしさを堪能できる味付けです。
- ・トマトソースは、**【肥後あゆみの会】**のトマトと玉ねぎを使用。**【阿蘇健康農園】**のバジルがアクセントになってお肉の味を引き立てます。
- ・バンズにはさむチーズは**【阿蘇ミルク牧場】**のあそ野プレーンを使用。まろやかでコクがあり、熱でとろーり、とろけます。※バンズの顔パーツに使用しているチーズは熊本県産ではありません。



※調理・盛り付けの一例です。

## フォトジェニックフード②:5種の黒毛和牛入り

**ミニハンバーグ 税込 5,400 円**

高島屋限定



←5種類のソースで味付けした黒毛和牛と国産豚の合いびき肉のハンバーグを重ねて完成。

※調理・盛り付けの一例です。

→名古屋コーチン入りのカレーがパンにしっかりしみ込んでいます。



## フォトジェニックフード③:パンカップチキンカレー 税込 4,860 円

## フォトジェニックフード④:アンガス牛骨付きサーロインステーキ用 (Lボーン) 税込 5,400 円



←骨付きのサーロイン「Lボーン」。肉は骨に近いほどおいしい。

※調理・盛り付けの一例です。

## フォトジェニックフード⑤:アイスキャンディ8本セット 税込 4,580円

高島屋限定



←フルーツごろごろケーキみたいなアイスキャンディ。

※調理・盛り付けの一例です。

→夏の風物詩。上から「花火」「ひまわり」  
「すいか」「金魚」です。



## フォトジェニックフード⑥:京の夏物語アイス 税込 4,104円

### ■お中元ギフトの傾向

お中元ギフトの人気上位については、例年ビールやお菓子、ジュース、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・技を感じられる商品など、個性が光るギフトの人気の高まっています。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、贈り手のセンスを感じられるような、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！

お中元は「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。

## ■オンラインストア 利便性向上の取り組み

2015年お歳暮・2016年お中元・2016年お歳暮売上が、ネット売上が横浜店売上を抜き1位となりました。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】バーチャルエージェントの導入（2017年お中元期～）

AI技術を利用したオンライン上の自動応答機能を導入

・【新規】おまとめ注文（2017年お中元期～）

企業様の贈りものやキャンペーン景品など、おまとめ注文のご相談を承り。

※ご注文件数・個数が30個以上の場合に、お電話またはメールでお問合せ、ご相談いただけるサービス。

・チャット問い合わせの導入（2016年お歳暮期～）

画面操作をチャットでサポート。午前10時～午後10時まで（2017年2月より延刻）。

・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年お中元期～）

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。

・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。

【新規】2017年お中元～は、税込1万円以上お買上げで2017年8月に利用できる「送料無料クーポン」をプレゼント。

以上