

2018年 高島屋のお中元



■高島屋オンラインストア

5月11日(金)午前10時～

■関東店舗

立川店・大宮店:5月30日(水)～

日本橋店・玉川店・岐阜店:5月31日(木)～

港南台店・高崎店:6月6日(水)～

新宿店・横浜店・柏店:6月7日(木)～

■関東各店承り期間

店舗名	本年会期	前年会期
日本橋店	5/31(木)～7/16(月祝)	6/2(金)～7/17(月祝)
新宿店	6/7(木)～7/17(火)	6/8(木)～7/18(火)
玉川店	5/31(木)～7/16(月祝)	6/1(木)～7/17(月祝)
立川店	5/30(水)～7/23(月)	5/31(水)～7/19(水)
横浜店	6/7(木)～7/16(月祝)	6/8(木)～7/17(月祝)
港南台店	6/6(水)～7/16(月祝)	6/7(水)～7/17(月祝)
大宮店	5/30(水)～7/16(月祝)	5/31(水)～7/17(月祝)
柏店	6/7(木)～7/24(火)	6/1(木)～7/18(火)
高崎店	6/6(水)～7/17(火)	6/7(水)～7/17(月祝)
岐阜店	5/31(木)～7/31(火)	6/2(金)～7/31(月)
オンラインストア	5/11(金)10時～8/8(水)10時	5/12(金)10時～8/9(水)10時

■2018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%
2017年お中元総計の売上：前年比+1.1%、
2017年お歳暮総計の売上：前年比+0.6%
※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	洋菓子
3位	和酒・ビール	3位	和酒・ビール
4位	佃煮・漬物	4位	佃煮・漬物
5位	和菓子	5位	和菓子

※ギフトパレット・・・嗜好品・乾物・調味・缶詰

- ・ネット掲載点数：約8,000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。

■ばらのギフトセンター「ご来場予約システム」

- ・高島屋のギフトセンターでは、「ご来場予約システム」をご利用いただけます。
お客様のスマートフォン等から来場前にご予約いただく事で、スムーズにお申し込みいただけます。

[システム概要]

- 事前来場予約サービス：ばらのギフトセンター会場での承り日時を翌日から2週間先までの期間内で
ご予約いただけます。
- 当日順番予約サービス：ばらのギフトセンター会場での現在の待ち時間(目安)を確認いただけます。
また、当日の順番を来店・来場されなくても、スマートフォン等でご予約いただけますので、待ち時間を考慮したご来場が可能です。
さらに、順番が近づいたことをメールにてご案内する事もできますので、スムーズ
にお申し込みいただけます。

[導入店舗]

- 日本橋店、新宿店、玉川店、立川店、横浜店、港南台店、大宮店、柏店、高崎店、岐阜店

詳細は、 で いただけます。

- ※当日順番予約サービスでは、ご来場時間を指定することはできません。
- ※店舗・期間によっては、ご利用できないサービスがございます。
- ※受注状況や繁忙度合いにより、ご利用いただけない日時がございます。

■特徴商品

※価格は消費税を含む総額で表示しています。写真は調理・盛り付けの一例です。

●至高の美味

至福の東西食べ比べ。



＜三代目むら上・田舎庵＞

備長炭手焼き鰻蒲焼東西

グルメセット・・・13,824 円

高島屋限定

ふっくらやわらかな蒸し焼きを好む関東風、皮までカリッと脂ののった香ばしさを楽しむ関西風。蒸すか、焼くか。いざ、真っ向勝負。

東の三代目むら上は、浜名湖の山忠商店養鰻場の鰻を使用。西の田舎庵は、種子島の森山養鰻場の鰻を使用。双方

とも備長炭と職人の手焼きにこだわった鰻の蒲焼をお楽しみください。

命に響く、素材力。

＜熊本・肥後あゆみの会＞

有機プレミアム 100%トマトジュース

・・・3,888 円

高島屋限定

熊本県宇城市^{しらぬひまち}不知火町で環境保全型農業と有機栽培に取り組む澤村さん。澤村さんの畑で獲れたトマトは、わずかに塩味を感じ、やさしい甘みにほのかな酸味が広がります。かつて塩田地帯だったことで土の中には微量の塩分が含まれ、トマトの糖度を高めミネラルも豊富に。糖度8.5度以上の有機栽培の塩トマトだけを使ったプレミアムな1本です。



●名店とともに



苺とあんずのアントルメグラッセ。

＜オーボンヴェータン＞

グラス ド ファンテズィー・・・4,968 円

ストロベリーとアプリコット、それぞれのソルベの中には、フランス料理にもよく使われるエピス（スパイス）とピスタチオのなめらかなアイスクリーム。ほのかにスパイシーな風味とピスタチオの香ばしさが絶妙なアクセントを加えます。

高島屋限定



スパークリングワインの金平糖。

＜京都・緑寿庵清水＞ローザ・スプマンテ・ コンフェッティ(金平糖)・・・8,100 円

一粒口にふくむと華やかなローズの香りがやさしく広がり、ほのかなスプマンテの風味と上品な甘みが残る大人の味わい。宝石のような一粒には、一子相伝で守られてきた技の重みが込められています。

高島屋限定

●6 次産業化を新しいパワーに

農林漁業(1次産業)に携わる生産者が、加工(2次産業)や販売(3次産業)にも取り組む「6次産業化」。農林水産省が推進するこの動きをタカシマヤも応援。



＜大分・ドリームファーマーズ＞

ドライフルーツ5種セット・・・4,212 円

ドライフルーツのコンポート・・・8,640 円

農家のチカラで、農村を変革したい。

大分県宇佐市安心院は霧深い盆地。特有の風土・気候が、質の良いぶどうを育みます。宇佐市の農業青年実業家チーム＜ドリームファーマーズ＞が開発したのが、何も足さず、水分だけを引いたこだわりの干しぶどう。果物の旨みを凝縮した濃厚な味わいです。安心院産のぶどうや温州みかんを使ったドライフルーツ5種セットをご用意。ドライフルーツを麦焼酎に浸した新食感のコンポートも登場。

＜徳島・西地食品＞

農園のシロップセット・・・3,240 円

良質な生姜を、ヘルシーな飲料に。

徳島県阿南市で果樹園、生姜畑を営む吉永新八氏。柑橘、生姜の栽培のみならず、付加価値のある商品開発にも力を入れています。「しょうがシロップ」は、新鮮な生姜の搾り汁にすだち果汁を加えた、ピリッと辛く爽やかな味わい。香りとお酸味が楽しめる「すだちシロップ」とセットにしました。5倍希釈タイプなので、使い方もいろいろです。





<まっかなほんど>農薬不使用

りんごジュース～想い(おもい)～

・・・4,320 円 高島屋限定

安心して飲めるりんごジュースを。

青森県弘前市で対馬正人氏が育てる農薬・化学肥料不使用のりんご。虫よけには食酢を使い、摘果はすべて手作業で行うなど、独自の手法で農薬・化学肥料を使わずりんご本来の生きる力を引き出す栽培を成功。2010年には青森県特別栽培農産物として第1号の認証を受けました。りんごをまるごと丁寧に搾ったジュースをお届けします。

●ヘルシー・ナチュラル

発酵のチカラをいかした、体にやさしいおいしさをギフトに。



<Kouji & ko>みそまる・・・5,400 円

ミソガールの藤本智子氏と共同開発した可愛いみそ汁の素。全国各地のつくり手の顔が見えるみそに、だしと具材を加えて丸めました。お湯を注ぐだけで本格みそ汁の完成です。



<Kouji & ko>麴仕立て黒毛和牛

ローストビーフ・・・10,800 円 高島屋限定

黒毛和牛のもも肉を麴に漬け、旨みを引き出してから焼きました。「とろみそ」を使った特製ソースを添えて。

体への思いやりと、おいしさと。どちらも叶える贈りもの。



<グマイナー>グマイナー

ツイトローネンクーヘン・・・3,888 円

<スローカロリー倶楽部>※ 高島屋限定
パラチノースのやさしい甘さをいかし、爽やかなレモンの果肉と果汁をたっぷり使ったクグロフ型バターケーキ。

※スローカロリーとは「糖質をゆっくり吸収する」ということ。糖の量ではなく、質に着目した考えた方です。三井製糖のパラチノースを使用したスイーツは、糖がおだやかに吸収され、体にやさしく満足感も長持ち。話題のギルトフリー（罪悪感なし）スイーツです。

<ベル アメール>パレショコラ

太陽の恵み・・・4,644 円

高島屋限定

ドライフルーツやナッツのおいしさを引き出した、シュガーレスチョコ限定4種と、人気の板チョコ。



●ご自宅用お中元カタログ「テイスティーデイズ」



手間は少なめ、満足感は大きめ。
お子様と一緒にDIY。

<スイーツセルクル>

手作りシュークリームセット・・・4,860 円

北海道の厳選素材で手作りのシュークリーム。2種のカスタードクリームをご自身で絞って完成です。トッピングのベリー類は、帯広市「ときいろファーム」のものをセレクト。



<食のかけはしカンパニー>まるでクレヨンみたいな

ソーセージ～Party～・・・3,996 円

九州産の鶏肉と沖縄の島豆腐を合わせたヘルシーなソーセージ。人参、ほうれん草、沖縄ターメリックなど、天然素材でカラフルに。クレヨンに見立てた見た目も楽しい商品です。



＜ディーン&デルーカ＞パエリアクッキングセット・・・4,644 円

準備するものはお米だけ！パエリアに必要なアイテムが揃ったお手軽キット。
ホーローに移してオーブンで焦げ目をつければ本格パエリアの完成。



ひとときの涼を届ける、見目麗しき、夏の甘味。



＜新潟県・高橋孫左衛門商店＞

瑠璃飴詰合せ・・・3,501 円

水飴に寒天を加えてゴムに詰め、丸い羊羹状にした瑠璃飴。楊枝をさしてぷるんと飛び出す球体は美しく、なんとも儂く、まさに和菓子の宝石。凍らせてジュースやワインに浮かべるのもおすすめです。

＜千葉県・角八本店＞

みかん大福・・・3,600 円

みかんを丸ごとひとつ包み込んだジューシーな大福。きめ細やかな餅生地と、なめらかな白餡との相性がたまりません。かぶりつくと果汁が滴り、みずみずしさが口いっぱい広がるのです。



＜東京都・青柳正家＞

羊羹アイス最中・・・6,480 円

菊の形をした焦がし皮の最中に、これでもかというくらいたっぷりの小豆あん。アイスでひんやり夏らしく、キャラメルでコク深く、最中のバリッとした食感がよく合う、衝撃的な（笑）逸品です。



うれし懐かし、自宅で角打ち気分。

※角打ち（かくうち）：（四角い升の角に口を付けて飲むことから）酒屋の店頭で升酒を直接に飲むこと。転じて、店の一角を仕切って立ち飲み用にする。また、そこで飲むこと。本年1月に改定された広辞苑第7版にも初めて掲載された「角打ち」がギフトに。古くて新しいスタイルを自宅でお気軽に楽しめるよう、最適なアイテムを選びました。



※左上から時計回り

アニマルカップ酒詰合せ・・・3,024 円

はなみどり
＜博多華味鳥＞焼き鳥セット・・・5,400 円

＜K&K＞缶つまレストラン詰合せ・・・3,240 円

＜日本酒応援団＞純米無ろ過生原酒 6 種セット・・・5,400 円

＜富山・かねみつ＞レンジで串干もの 6 種詰合せ・・・4,320 円

■オンラインストア 利便性向上の取り組み

高島屋オンラインストアでは、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】かんたん画面操作サポートの導入（2018年お中元期～）

オペレーターがお客様のパソコン画面を共有し、お電話でお話をしながらオンライン購入をサポート。

・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。

・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WEB、もしくは各店友の会窓口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。

2018年5月18日（金）午前10時から＜一部カタログは5月30日（水）午前10時から＞ご利用いただけます。

アプリのダウンロードは「Google Play」・「App Store」より「高島屋カタログスキャン」で検索。

・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。



※オンラインストアでお買上げのお客様には、
高島屋オンラインストア限定〈ファッション〉トートバッグ 23×29×マチ8cm

5月11日（金）午前10時～8月8日（水）午前10時の期間中、
高島屋オンラインストア「高島屋のお中元2018」掲載商品を1回に
税込1万円以上お買上げで先着4万名様にプレゼント。

※なくなり次第終了。

※店頭でお買上げのお客様には、

**ばらのギフトセンター（店頭）限定〈ファッション〉トートバッグ
30×32×マチ8cm**

ばらのギフトセンターで、税込1万円以上お買上げで先着26万名様
（関東10店舗計）にプレゼント。

※なくなり次第終了。



以上