

2019年 高島屋 おせち料理



店頭

■ご予約承り:9月26日(水)~12月25日(火)

■お届け及び店頭でのお渡しは12月31日(月)

■高島屋日本橋店、新宿店、横浜店、玉川店、立川店、柏店、大宮店、港南台店、高崎店、
タカシマヤフードメゾンおたかの森店 各店にて承り・お渡し

※一部、承り期間、お届け日の異なる商品がございます。

高島屋オンラインストア

■ご予約承り:9月21日(金)午前10時~12月26日(水)午前10時

※11月17日(土)午前10時までのご予約分は、日本全国送料無料(※一部地域を除く)

※一部、承り期間の異なる商品がございます。

■お届け:冷凍おせちは12月30日(日)、冷蔵おせちは12月31日(月) ※一部異なる商品があります。

※一部、年明けにお届け(1月2日から1月13日まで)を承るおせちがございます。

【2019年 高島屋 おせち料理の品揃えポイント】

①「メモリアルイヤー」を記念したおせち

・〈手塚治虫生誕90周年 高島屋 家族三世代おせち〉

漫画の神様と称えられる、手塚ワールドの名キャラクターとともに迎えるお正月。

・〈明治維新ゆかりの地おせち〉

江戸時代末期から明治時代にかけて、近代日本へと進む激動期には、日本各地で大きな変化がありました。

その舞台となった地域の食材やゆかりのあるものでおせちを創作しました。

② 人生100年時代到来！健康へのニーズの高まりに配慮した、「からだにやさしい」おせち

・〈石井食品 食物アレルギー(特定原材料7品目)配慮おせち〉

特定原材料7品目不使用、無添加調理、主要原材料国産のおせち。

・〈日本ケアミール ムース食おせち〉舌でくずせるほど柔らかく調理したおせち。

③ 年明けおせち 年明け1月2日(水)から13日(日)までお届けできる、おせち

- ・〈タカシマヤオリジナルおせち「錦」〉ほか、全25種。 **※ WEB・高島屋通販 のみで承り**

お正月は海外で過ごし、帰国後ゆっくりと日本のお正月を楽しむ方が増加。それに対応し、

1月中旬でも楽しめるおせちをお届け。年々人気が高まっており、スタートした4年前(2014年)の約10倍の売上となっています。

④ 「地域」にフォーカスしたおせち

- ・〈いすみ鉄道おせち〉 開業30周年を記念し、海の幸・山の幸が豊富な沿線の食材を詰めたおせち。

- ・〈日本橋おせち〉 **※ WEB・高島屋通販 のみで承り**

2018年9月25日(火)に新館がオープン。日本橋高島屋 S.C.が誕生するのを記念して企画した、日本橋界隈の老舗の味を集めたおせち。

⑤ 「+α」で楽しむおせち

- ・〈祇おん江口 おせち料理〉 **※ WEB・高島屋通販 のみで承り**

合鴨そば付きや、茶碗蒸し付きのおせち。

- ・〈たん熊北店 おせち料理〉 **※ WEB・高島屋通販 のみで承り**

お雑煮付きのおせち。あと嬉しい1品をプラスしたおせち。

⑥ 「女性目線」を活かしたおせち

- ・〈あたためて食べる、洋風・中華のオードブルメニューつき〉 **※ WEB・高島屋通販 のみで承り**

忙しい主婦のお正月を応援。おせちの他に、あたためるだけですぐに食べられる洋風・中華のオードブルメニューをプラスすることで、主婦と一緒にテーブルに座って楽しめるよう配慮。

- ・〈神田明神下 みやび本店〉 **※ WEB・高島屋通販 のみで承り**

女将がプロデュースする、シャンパンが似合う美しいビジュアルのおせち。36の枡に少しずつ盛り付けられた、彩り豊かなおせち。

⑦ 人気レストランのおせち

- ・〈オテル・ドゥ・ミクニ〉

国内外で高く評価される三國清三シェフ自らが腕を奮う！現代フランス料理おせちが、ついに登場！

- ・〈HATAKE AOYAMA〉 **※ WEB・高島屋通販 のみで承り**

話題店のおせち 若い世代におせちの楽しさを訴求するおせち。洋風人気の高まり。

【おせちの売上動向について】

百貨店において、とりわけ「ハレの日消費」は好調に推移しています。なかでもお正月を祝う「おせち料理」は、「家庭で作る時代から、購入する時代へ」というライフスタイルの変化を受け、高島屋においても2000年以降、毎年売上が上昇しています。

食生活の多様化・核家族化が進む中で、「おせち＝家族が集うお正月のコミュニケーションツール」として捉え、食生活の「多様化」に対応したバラエティ豊かなおせちを、今年もご用意いたしました。

店頭で約900種類と業界最多級のおせちをご用意し、お客様の幅広いニーズにお応えして参ります。

【商品の一例】 ※商品はすべて税込予定価格、税込表示です。

① 「メモリアルイヤー」を記念したおせち

〈手塚治虫生誕 90 周年 高島屋 家族三世代おせち〉 和・洋中・おこさま 三段重 27,000 円
店頭・WEB で承り 高島屋限定

“漫画の神様”と称えられ、その功績と傑作漫画が国内外に広く知られている手塚治虫氏。生誕 90 周年を迎えた手塚治虫氏が生み出した数々の名作の中から、『鉄腕アトム』『リボンの騎士』『ブラック・ジャック』など、多くの人々に親しまれ続けているキャラクターを題材として、三段のお重に三世代向きのお料理を詰め合わせました。お重の蓋にはオリジナルの絵柄をデザインし、オリジナル風呂敷が付きます。コミュニケーションツールとして、親子三世代でお楽しみください。



お重の蓋には、オリジナルの絵柄をデザイン。三世代にわたって愛されるキャラクターが大集合。



三の重には、手塚治虫氏の描いたキャラクターをモチーフにしたお料理を中心に詰め合わせました(写真)。



オリジナル風呂敷付き

© Tezuka Productions

〈明治維新ゆかりの地おせち〉 和・洋二段重 27,000 円 店頭・WEB で承り 高島屋限定

江戸時代から近代日本へと向かう激動期、日本各地において、さまざまな変化がありました。その舞台となった地域の食材を用いて創作したおせち。日本の未来のために全力で駆け抜けた 150 年前の日本に、人々に想いを馳せながら、お楽しみいただきたいおせちです。(写真は、一の重)

※一の重…明治維新を推進した 4 つの藩「薩摩(鹿児島県)」「長州(山口県)」「土佐(高知県)」「肥前(佐賀県)」の味を一の重に。

〈鹿児島県〉 さつま揚げ、黒豚の昆布巻など

〈山口県〉 ふぐの塩辛、姫サザエの旨煮、車海老の旨煮など

〈高知県〉 筍土佐煮、鰹角煮、四万十ポークのロースト柚子風味など

〈佐賀県〉 呼子のイカの有明海産海苔和え、佐賀牛のローストビーフなど

※二の重…幕末の歴史舞台で活躍した人々のゆかりの土地で作られた美味を。鳥羽伏見の戦いの弾痕が店に残っている



京都・伏見<魚三樓>の黒豆、筍煮や、西郷隆盛や高杉晋作が通い、坂本龍馬の妻おりょうが、龍馬亡き後に住み込みの仲居として働いたことで知られている横浜の料亭<田中家>の牛肉しぐれ煮などを詰めました。(ゆかりの地域以外の原材料も使用)
※歴史考察には、諸説あります。

② 人生 100 年時代到来！健康へのニーズの高まりに配慮した、

「からだにやさしい」おせち

〈石井食品・食物アレルギー(特定原材料 7 品目)配慮おせち〉 和・洋・中二段重 21,600 円

店頭・WEB で承り 高島屋限定

一昨年に販売を開始し、ご好評いただいている、「食物アレルギー(特定原材料 7 品目)配慮おせち」。特定原材料 7 品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)を使用せず、小麦を使わずに作られた醤油で調理した煮物や、つなぎに米粉を使用したミートボール、衣に米粉を使った唐揚げなどを、無添加調理で作りました。写真は、二段のうちのひとつ。このおせちには、国産牛肉を使って、乳・小麦を使わずに、たまねぎとにんじんの自家製ピューレで調理したビーフシチューが付き



- ・京都府の石井食品京丹波工場(食物アレルギー配慮施設)製造のおせちです。
 - ・石井食品による無添加調理おせちとは、石井食品の製造過程において、食品添加物を使用せずに作りました。
 - ・一部、調味料などに加工助剤(キャリアオーバー※)が使用されています。
- (※)キャリアオーバー・・・アレルギー影響が出ないレベルの微量で成分が含まれること。

〈日本ケアミール・ムース食おせち〉 14,040 円 店頭・WEB で承り

「噛むことが困難な方にも、おせちを安心して召し上がっていただきたい」という思いから生まれた、ムース食のおせち。

おせち料理の定番食材を、舌でくずせるほど柔らかくに調理し、ひとくち食べて素材がわかるよう味わいも追求しました。



③ 年明けおせち 年明け 1 月 2 日(水)から 1 月 13 日(日)までお届けできるおせちが全 25 種

WEB・高島屋通販 のみで承り

通常、おせち料理は 12 月 30 日・31 日にお届けしておりますが、高島屋オンラインストアでは、全 25 種類のおせちを、1 月 2 日から 1 月 13 日までお届けすることができます。「年末年始は海外で過ごし、帰国後、三が日が過ぎた後に、おせちを食べたい」、「三が日過ぎに、親戚や友人が我が家に来る。その時におせちでもてなしたい」というお客様からの声にお応えして企画したものです。



〈タカシマヤオリジナルおせち料理「錦」〉 21,600円(写真) ほか

■「年明けおせち」の高島屋通信販売:

お電話での承りは10月9日(火)から12月24日(月・振休)まで。※一部、9月10日(月)より先行ご予約を承ります。

■高島屋オンラインストアでのご予約承り:

9月21日(金)午前10時から12月26日(水)午前10時まで ※お届けは2019年1月2日(水)~1月13日(日)

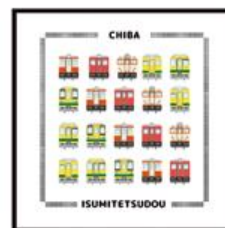
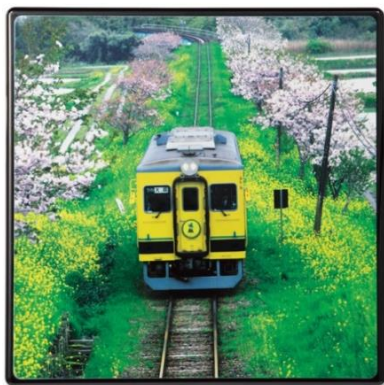
④ 「地域」にフォーカスしたおせち

〈いすみ鉄道開業30周年記念 いすみ鉄道おせち〉 29,700円 店頭・WEBで承り 高島屋限定

「いすみ鉄道」は、千葉県房総半島東部、のどかな田園地帯を走るローカル鉄道です。昭和63年3月に旧国鉄木原線から転換し、第三セクター鉄道として開業しました。いすみ市・大多喜町の26.8kmを走る路線で、大原駅から上総中野駅までの14駅区間を運行しています。

地元住民の足として存続してきましたが、現在は観光列車としても多くの鉄道ファンや観光客に色々な企画でアプローチしています。また、沿線では豊かな緑の中で春には桜や菜の花が美しく咲くことから、大人気の鉄道となっています。高島屋では、いすみ鉄道の開業30周年を記念し、沿線・近隣地域の海の幸・山の幸を使ったおせちを作りました。いすみ鉄道と高島屋おせち料理共同企画特典として、大原駅⇄上総中野駅間の

1日フリー乗車券2枚付きです。おせち料理を食べて新春を祝った後、春に菜の花や桜が咲き誇る沿線へ是非お越しいただき、いすみ鉄道を体感してください。※千葉県産以外の原材料も使用しています



お重の蓋には、いすみ鉄道が桜と菜の花が咲く中を走る風景の写真をデザイン。また、車両のイラストを並べたオリジナル風呂敷も付きます。一の重(写真)には、いすみ鉄道沿線の食材で作った献立を詰め合わせました。

〈日本橋高島屋 S.C.誕生記念 日本橋おせち〉 和・洋・中 37,800円

WEB・高島屋通販のみで承り 高島屋限定

江戸時代、五街道の起点として定められ、日本経済の中心として栄えた日本橋。2018年秋、日本橋エリア再開発の要のひとつとして、日本橋高島屋新館がオープンし、本館・東館・ウォッチマンとあわせて4館で構成される日本橋高島屋 S.C.が誕生します。これを記念して、日本橋の名店の味をそろえたおせちを特別に作りました。

<日本橋ゆかり>車海老旨煮、鱈西京焼ほか
 <日本橋鮎佐>田作り、鬼殻焼き
 <弁松総本店>豆きんとん <神茂>黒豆
 <人形町今半>黒毛和牛佃
 <たいめいけん>ローストビーフカニ爪付カニクリームコロッケ
 <吉野鮎>玉子焼き <にんべん>鯉節、お煮しめの白だし
 <泰興楼>エビのチリソース&黒酢酢豚

などを詰め合わせた、豪華共演おせちです。

※橋本シャーン氏作、日本橋高島屋本館イラスト入り保冷バッグ付き。



⑤ 「+α」で楽しむおせち

～お蕎麦、茶碗蒸し、お雑煮を添えたおせち～

ライフスタイルや年末年始の過ごし方が多様化する中で、手軽ながらも年末年始をより豪華に迎えていただけるよう、あるとうれしい1品をプラス。合鴨年越しそばやお雑煮など、名店の味をご自宅で手軽に味わえ、一層食卓が晴れやかに、賑やかになります。温めるだけなので、調理の手間も要らず、ゆっくり、ゆったりと過ごしたい年末年始に嬉しい一品です。



<祇おん江口 おせち料理 葵 三段重(合鴨南蛮そば3人前付)> 17,280円

WEB・高島屋通販 のみで承り 高島屋限定



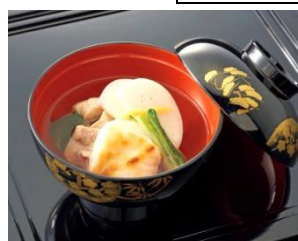
<祇おん江口 おせち料理 宴 二段重(茶碗蒸し3個付)> 12,690円

WEB・高島屋通販 のみで承り 高島屋限定



<たん熊北店 おせち料理 二段重 (お雑煮3人前付)> 25,920円

WEB・高島屋通販 のみで承り 高島屋限定



⑥ 「女性目線」を活かしたおせち

〈石井食品 無添加調理おせち 和洋中〉 21,600 円

WEB・高島屋通販 のみで承り 高島屋限定

忙しい主婦のお正月を応援。おせちの他に何か食べたいというときに、あたためるだけですぐに食べられる洋風・中華のオードブルメニューをプラスした、女性にやさしいおせち。食卓とキッチンを忙しく往復する時間を減らし、お正月をゆっくり楽しんでいただきたいという想いで発案したおせち。北海道産牛肉のビーフシチュー、岩手県産若鶏のマスタードソース、国産海老のチリソース、千葉県産豚のチャーシューなどの洋風・中華オードブルが、あたためるだけですぐに召し上がれます。



〈神田明神下 みやび本店 オードブルおせち〉 19,980 円

WEB・高島屋通販 のみで承り 高島屋限定

“見て美しく、食べておいしい口福(こうふく)の味”をモットーに
おいしさはもちろんのこと、彩り豊かで華やかなお料理を提供している店。“おいしいものを少しずつ”をコンセプトに、
女将がプロデュースしたこのおせちは、36 の料理を少しずつ
楽しめるよう、36 の枳に盛り付けました。お重の蓋
には、金色の箔を押し、女性ならではの繊細な心遣いが感じられる一品。日本酒やお屠蘇のほかに、ワインやシャンパンも似合うおせちが生まれました。



⑦ 人気レストランのおせち

〈オテル・ドゥ・ミクニ〉 洋三段重 91,800 円 店頭・WEB で承り

東京・四ツ谷、迎賓館近くの静かな住宅街に店を構える〈オテル・ドゥ・ミクニ〉。

「どう料理すれば、素材本来の味に近づくか。僕はいつも、そこを大切にしている」「レシピに素材をはめ込むのではなく、素材がメニューを決める」と語るオーナーシェフ三國清三氏。

国内はもとより、世界各国にも多くのファンをもつフランス料理界のトップシェフ三國氏自らが腕を奮う、贅沢な現代フレンチ料理おせちがついに誕生！



<HATAKE AOYAMA>和洋おせち二段重 14,800 円

WEB・高島屋通販 のみで承り

伝統野菜の魅力発信に情熱を注いできた神保佳永シェフが手がける、色鮮やかな野菜を使用した和洋のおせち。フランス、イタリアで修業を重ね、帰国後はレストランやホテルのシェフを歴任。江戸野菜を初めてイタリアンに取り入れたことで話題を集めました。新鮮な野菜を厳選し、その素材の魅力を最大限に活かしたイタリアンで定評がある店。

このおせちでは、世界三大珍味のキャビアから、彩りも美しい野菜を使ったメニューまでバラエティに富んだものを詰め合わせました。



高島屋オンラインストア: <https://www.takashimaya.co.jp/shopping/special/osechi/>

以上