

2019年9月

“令和”初のお正月にオススメしたい個性派おせちがそろいます。

2020年新春 高島屋 おせち料理



店頭

■ご予約承り：9月25日（水）～12月25日（水）

■お届け及び店頭でのお渡し：12月31日（火）

■大阪店・堺店・泉北店・京都店・洛西店・岡路店・米子店・和歌山特設会場 各店にて承り・お渡し

※和歌山特設会場のみ、承り期間は11月1日（金）～12月15日（日）となります。

※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20日（金）午前10時～12月26日（木）午前10時

オンラインストア限定 早期ご予約 送料無料キャンペーン

11月16日（土）午前10時までのご予約分は、送料無料（※一部除外品がございます）

■お届け：12月31日（火）※広域配送おせちなど、お届け日が異なる商品があります。

※商品によりお届け可能地域が異なります。一部、承り期間の異なる商品がございます。

※他に、年明けにお届け（1月2日から1月12日まで）を承るおせちがございます。

【おせちの売上動向について】

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、高島屋においては、ここ20年ほどの間、売上が伸びています。

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。

高島屋全店の店頭で約900種類（関西約540種類）、オンラインストアで約1,150種類（店頭でも販売する約900種類+オンラインストア限定販売約250種類の合計）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。

【2020年新春 高島屋 おせち料理の品揃えポイント】

① 「令和」の時代初めてのお正月を祝うおせち

- ・<有職 京料理 西陣魚新>
有職（ゆうそく）料理を現代に伝える名店が作ったおせち
- ・<祇園割烹料理 なか川>
万葉集に詠まれた食材をヒントに献立を仕上げたおせち

② ファミリーで楽しむおせち

小さい頃からおせちに親しんでいただきたい、家族揃ってだんらんのひと時を、という思いからご提案する「ご家族で楽しめる」「お子さまにおすすめしたい」おせち

- ・<機動戦士ガンダム TV放送開始40周年記念 高島屋 家族三世代おせち>
- ・<高島屋 東西味くらべおせち>
- ・<高島屋 和洋味くらべおせち>
- ・<熊本だモン ミニおせち>

③ 人生100年時代！ 健康へのニーズの高まりに配慮した、ヘルシー系おせち

- ・<美食良菜>スローカロリー®おせち
糖質の吸収を穏やかにする甘味料「パラチノース®」を使用
- ・<日本ケアミール>特撰ムース食おせち
舌でくずせるほど柔らかく調理したおせちの進化版が登場
- ・<メディカルフードサービス>MFS やわらかおせち
素材の形がしっかりしていながら、酵素の力を使う「凍結含浸法」で加工し、柔らかさを追求
- ・<日本ロングライフ>ローカーボ（低糖質）おせち
- ・<石井食品>食塩相当量約1グラムおせち

④ 「女性目線」を活かしたおせちも。人気レストラン&コラボレーションおせち

- ・<女性シェフ三人の 和・洋・中 おせち>
おいしさはもちろん、彩りの美しさにも注目！女性ならではの感性で仕立てたおせち
- ・<日本橋ゆかり×たいめいけん>和・洋 二段重
- ・<京都岩崎>懐石おせち 和 一段
- ・<ホテル・ドゥ・ミクニ> 洋一段オードブル
- ・<トゥーランドット臥龍居> 中華 一段オードブル

⑤ 年明けおせち 年明け1月2日（木）から1月12日（日）までお届けできる、おせち

- ・全23種。 ※WEB・高島屋通販での承り

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、2018年(2019年新春おせち)の年明けおせちの売上は、スタートした2013年（2014年新春おせち）の約10倍に。

【商品の一例】

① 「令和」の時代初めてのお正月を祝うおせち

- ・ <西陣魚新> 祝い膳 一段 13,000 円+税

平安の貴族によって花開いたとされる有職（ゆうそく）料理を模したおせち料理です。縁起のよい食材や意匠を用いた雅やかな一段を、有職料理を今に伝える京都の老舗が作りました。



- ・ <なか川 祇園新橋本店> 万葉おせち 和 一段 10,000 円+税

新しい時代の幕開けに、万葉集歌人が詠んだ和歌に登場する食材をヒントに仕立てたおせち料理です。いにしえに想いを馳せ、詠み人に想いを寄せながら令和初めてのお正月にお楽しみいただきたいおせち。



② ファミリーで楽しむおせち

- ・ <機動戦士ガンダム TV 放送開始 40 周年記念 高島屋 家族三世代おせち>
和・洋中・お子さま 三段重 27,000 円+税 高島屋限定販売

ロボットアニメの金字塔、「機動戦士ガンダム」とともに未来へ始動！

テレビシリーズ放送開始から 40 周年を迎えた「機動戦士ガンダム」と高島屋がコラボレート。不滅の人気を誇るロボットアニメの世界を、親子三代でお楽しみいただけるよう、和・洋・中をはじめ、お子さま向けのお料理を三段重に詰め合わせました。

※お重の蓋には 特別にオリジナルの絵柄をデザイン。

※オリジナル風呂敷が付きます。



・<高島屋 東西味くらべおせち> 和 二段重 16,000 円+税

関東風と関西風、おせちの美味対決をお楽しみいただけます。
 同じおせち料理でも東日本と西日本では味付けが異なります。
 その違いを比較できるように、東西の素材や名産品を盛り込んだ
 和二段重のおせちをご用意いたしました。



【関東風の重】



【関西風の重】

・<高島屋 和洋味くらべおせち> 和・洋 二段重 16,000 円+税

ひとつの素材を和食・洋食の両方の味付けで
 調理したメニューをおせちにしました。
 砂糖で煮上げた黒豆とワインで煮上げた黒豆など、
 食べくらべが楽しめる二段重です。



【和の重】



【洋の重】

・<熊本だモン ミニおせち> 和・洋 一客 8,000 円+税

大阿蘇牛乳を使ったくまもんティラミス、天草大王（地鶏）の照り焼き、原蒲鉾店のえびちぎり揚、
 阿蘇ミルク牧場のフランクフルトソーセージ・工房阿蘇ものがたりのトマトケチャップ和え、熊本県
 産黒毛和牛のミートボール・ブロッコリー添えなど、10 種のおいしさをぎゅっと詰め合わせました。



③ 人生 100 年時代！健康へのニーズに配慮した、ヘルシー系おせち

・ <美食良菜> 和・洋 二段重 28,000 円＋税

糖の質に配慮した、スローカロリー®おせち。砂糖から作られた植物由来の機能性甘味料である「パラチノース®」を使って仕上げました。糖質をゆっくりと吸収させ、おいしさの満足感も長持ち。健康を気遣いながら、お祝いの美食をお楽しみいただけます。



・ <日本ケアミール> 特撰ムース食おせち 20,000 円＋税

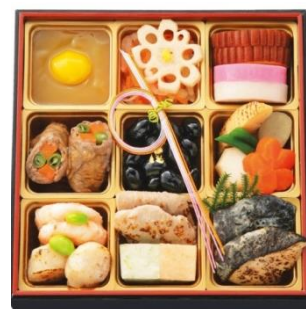
噛むことの困難な方にもおせちを安心して召し上がっていただきたいという思いから作ったムース食おせちです。おせち料理の定番食材を、舌でくずせるほど柔らかく調理し、ひとくち召しあがると素材がわかるよう味わいにもこだわりました。今年は、華やかさや見た目の楽しさをアップさせ、より上質で吟味した素材にこだわり、伊勢海老、あわび、フォアグラ、車海老などを使用、贅沢な味わいの進化版をお楽しみください。

高島屋限定販売



・ <メディカルフードサービス>MFS やわらかおせち 15,000 円＋税

見た目は一般的なおせち料理ですが、素材や料理の味を感じながら「美味しさが柔らかかに広がっていく」のが特徴です。特殊技術「凍結含浸法」で加工するからこそ実現した柔らかさ。噛むことが困難な方にも安心してお召しあがりいただけます。



・ <日本ロングライフ> ローカーボ（低糖質）おせち 9,200 円＋税

日本ロングライフの栄養管理師が監修し、糖質を抑えた素材を用いて作りあげたおせちです。「炭水化物当社比 35 パーセントカット」を実現。健康に気遣いながらおいしく楽しく、お正月料理をお召しあがりいただけます。



・ <石井食品> 食塩相当量約 1 グラムおせち（単品パック、17 種入り）10,500 円＋税

おせち料理すべてを食べても食塩相当量は約 1 グラムに抑えて仕上げました。それぞれのお料理のパッケージに食塩相当量を記載しています。主要原材料は国産にこだわりました。



④ 「女性目線」を活かしたおせちも。人気レストラン&コラボレーションおせち

・<割烹智映×morceau(モルソー)×Chinese Dining 美虎銀座>

女性シェフ三人の和・洋・中おせち 三段重 27,000 円+税

東京を拠点に活躍する、話題の3人の女性シェフのコラボおせち。「お正月の楽しい団欒」シーンを想像して、3人のシェフが形にしました。



※写真左から

和の重 / 割烹 智映 (北山智映シェフ)

伝統的なおせち料理、数の子、黒豆はもちろん、魚本来の味わいを最大限に引き出す北山シェフ。鱈柚庵焼、子持ちわかさぎ甘露煮など、魚メインの献立をお楽しみください。

洋の重/ morceau(モルソー) (秋元さくらシェフ)

おいしさと楽しさのモルソー(かけら)を創作し続け、素材のおいしさと季節感を大切にする秋元シェフ。豚のポルト酒ゼリー寄せ、豚のハーブソースなど、洋酒・ワインと合せて楽しいひと時をお過ごしください。

中華の重/ Chinese Dining 美虎銀座 (五十嵐美幸シェフ)

野菜を多く使い、食材のもつ旨みを活かすことをモットーに、彩り豊かな料理を創り出す五十嵐シェフ。蜂蜜を使った蜜汁チャーシュー、辛さを抑えた海老チリソース、紫の色味がきれいな紅芋を使ったモンブランなど、お子さまもお楽しみいただけるメニューが特徴です。

・<日本橋ゆかり×たいめいけん> 和・洋 二段重 27,000 円＋税

至福の日本料理を供する<日本橋ゆかり>の野永喜三夫氏と、日本の洋食界を牽引する<たいめいけん>の茂出木浩司氏。名店の三代目が織りなす和洋コラボレーションおせちです。



【たいめいけんの重】



【日本橋ゆかりの重】

・<京都岩崎> 懐石おせち 和 一段 30,000 円＋税

京都の名料亭の総料理長を経て独立した、<京都岩崎>の岩崎武夫氏が手がけたおせち。手練の技で四季折々の食材の旨味を余すことなく引き出した、和食の妙味を詰め合わせた一段です。



・<オテル・ドゥ・ミクニ> 洋 一段オードブル 20,000 円＋税

魚介、野菜、お肉料理の数々を、お酒に合わせた上品な味付けで盛り込みました。おせちと一緒に楽しみいただける、お正月のテーブルにおすすめの一段です。



・<トゥーランドット臥龍居> 中華 一段オードブル 20,000 円＋税

国内外から高い評価を受ける<トゥーランドット臥龍居>のオーナーシェフの自由な発想から生まれた中華オードブル。新年を祝すテーブルを華やかに彩ります。



⑤ 年明けおせち

年明け1月2日（木）から1月12日（日）までお届けできるおせちが全23種

※WEB・高島屋通販での承り

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23種類のおせちを、1月2日から1月12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ので、おせち料理でおもてなししたい」というお客様からの声にお応えして企画したものです。スタートした2013年（2014年新春おせち）と比べて、2018年（2019年新春おせち）の「年明けおせち」の売上は約10倍となっています。

■「年明けおせち」の高島屋通信販売

お電話での承りは10月7日（月）から12月24日（火）まで

※一部、9月9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20日（金）午前10時から12月24日（火）午前10時まで

※お届けは2020年1月2日（木）から1月12日（日）までの、ご指定日。

【年明けおせち一例】

<タカシマヤオリジナル> おせち三段重 20,000円＋税 (写真下)

