

2019年10月

改元後、そして増税後初めてのお歳暮。

ご自宅でゆっくり、「お食事」や「コーヒー&ティータイム」を楽しむためのグルメを充実

2019 高島屋のお歳暮

■大阪・京都地区各店	10月16日(水)～12月25日(水)
中国・山陰地区各店	10月30日(水)～12月25日(水)
高島屋オンラインストア	10月11日(金)午前10時～12月25日(水)午前10時

今年の「お歳暮」は、新元号となって初めて、そして消費増税後初めてのお歳暮。今年の「お歳暮」では、この冬、ご自宅でゆっくり「お食事」や「コーヒー&ティータイム」をお楽しみいただける“味”をご提案いたします。年々増加傾向にある「自分買い」にもおすすめです。

<レストラン気分を味わえる>ものや、<百貨店ならではの上品・本格派>、人生100年時代におすすめしたい<ヘルシー系ギフト>、そしてまだまだ人気の<SNS映えするギフト>など、幅広く揃えます。



2019年 高島屋のお歳暮 オススメギフトのポイント

- ① この冬、ご自宅でゆっくりお楽しみいただきたい“味”。クリスマスやお正月など、“冬の集い”や、「自分買い」にもオススメ。
- ② 敢えて、“原点回帰”。百貨店ならではの歳暮の王道ギフト
- ③ “人生100年時代”だからこそ健康志向の方にオススメしたい「ヘルシー」系ギフト
- ④ まだまだ人気！ 写真に撮って誰かに自慢したくなる！ 「SNS映え」するギフト

関西各店承り期間

店舗	本年会期	前年会期
大阪店・堺店・ 泉北店・ 京都店・洛西店	10月16日(水)～12月25日(水)	10月12日(金)～12月25日(火)
岡山店・米子店	10月30日(水)～12月25日(水)	10月31日(水)～12月25日(火)
和歌山特設会場	11月1日(金)～12月15日(日)	11月1日(木)～12月15日(土)
ローズサロン彦根	10月17日(木)～12月24日(火)	10月12日(金)～12月25日(火)
オンラインストア	10月11日(金)午前10時 ～12月25日(水)午前10時	10月12日(金)午前10時 ～12月25日(水)午前10時

商品の一例

① この冬、ご自宅でゆっくりお楽しみいただきたい“味”。

クリスマスやお正月など、“冬の集い”や「自分買い」にもオススメ



[キャピタルコーヒー]レギュラーコーヒー詰合せ(豆)

税込5,400円

※高島屋限定 ※お届けは11月1日から

コーヒー大国コロンビアで、研究から出荷まで約20年の歳月をかけた、ニューフェイスのコーヒー

「セニカフェワン」。世界初のおいしさが、高島屋のお歳暮でデビューします。1年を通じて良質なコーヒー豆が収穫でき、世界的に有名なエメラルドマウンテンも生産しています。これは、コロンビアで最高グレードの豆にだけ与えられる称号で、流通される量はごくわずか。厳しい品質条件の下で、将来のエメラルドマウンテンになり得る期待のコーヒーが誕生。気候の変動や病気にも強い種類の樹から収穫した「セニカフェワン」。ナッツ系のふくよかさ心地良い甘みが調和した深みのある味わいが特徴です。研究所の名前を冠したこの豆は、今回、世界初出荷。

すべて手摘みで収穫された良質な豆を焙煎し、南部のウィラ地区限定のエメラルドマウンテンとともにセットしました。注目・期待の新星コーヒーを、世界のどこよりもいち早く、お楽しみいただけます。



[人形町今半]特選肉まん詰合せ

税込9,720円 ※高島屋限定

※お届けは11月1日から

[人形町今半]が厳選した黒毛和牛と東京エックス(豚肉)で、3種類の絶品肉まんを作りました。松茸入りのすき焼まん、甘辛仕立ての焼肉まん、東京エックスの豚まん。具の味わいが決め手の、老舗の自信作。



[横浜山手・耀 (YAO)] 6種のスウィーツスープ

税込5,400円 ※高島屋限定

※お届けは11月1日から

いちご、グリーンピース、マンゴー、黒ごまなど6種類のスウィーツ感覚の甘いスープの詰合せ。ドライフルーツと、もちもち感のある白玉がアクセント。



[シェ松尾] 黒毛和牛塩釜焼きローストビーフ

税込12,960円 ※高島屋限定

※お届けは11月1日から

人気レストランが、旨みの濃厚な黒毛和牛のもも肉をオリジナルブレンドのシーズニングソルトで味付けして作ったローストビーフ。

瀬戸内海の塩で包んでじっくり蒸し焼きにしました。テーブルにのせたら、付属の木槌で叩いて塩を割り、ローストビーフがあらわれたら、歓声があがりそう。パーティーシーンにもオススメしたい一品。



[Kouji&ko] ビーフシチュー&クリームシチューのパンカップデリ

税込5,724円 ※高島屋限定

※お届けは11月13日から

麴に漬けてやわらかくした牛肉と鶏肉を使った2種のシチューを、ふすま粉と小麦粉を混ぜて作ったパンカップに入れました。シチューとパンを一緒に味わえます。

[Kouji&ko]は、伝統の発酵食を新しいスタイルで提案するブランドで、(株)高島屋と(株)貝印の合弁会社である(株)フードアンドパートナーズが運営しています。



左) [京都・こと京都]こと九条ねぎの鶏鍋「小鍋仕立て」 税込5,400円

※高島屋限定 ※お届けは11月1日から

京都のうどん、京都産鶏肉、こと九条ねぎをセットに。約1300年の歴史を持つ京野菜”九条ねぎ”。中でも「こと九条ねぎ」は、ねぎ本来の豊かな風味と肉厚で上品な甘みが特徴。京都美山・亀岡の大自然に育てられた九条ねぎが主役のこのお鍋、京都産の希少なねぎぼうずや鶏肉、国産小麦のうどんと生麩、比内地鶏のだしでお楽しみください。

右) [HANATSUMUGI]汁なし担々麺 税込4,860円 ※お届けは11月1日から

山椒を練り込んだスパイシーな麺に、ゴマと粗挽き肉味噌を絡めて、ボリューム感も楽しめる担々麺。



[ビューティー&テイスティ]フルーツバター詰合せ 税込4,320円

※高島屋限定

いちご、白桃、マンゴー、ブルーベリーの4種の果物とフランス産の発酵バターを使用。産地や製法にこだわり、話題のフルーツバターを作りました。担当バイヤーの自信作。



[tonari くろぎ] 鯛茶漬・牛しぐれ煮茶漬セット 税込5,940円

※お届けは11月1日から

傑作とされつつ、一時、姿を消していた一品。濃厚なごまだれをからめた鯛を味わった後、日本茶でお茶漬にしてお楽しみください。クリスマス、お正月を控えるお歳暮のギフト商戦では、クリスマスの“スモークサーモン”、

「食べ比べセットのご提案」

スモークサーモン、数の子、鮭。普段何気なく口にしている食材ですが、その産地や漁獲時期によって大きく味わいが異なります。そこで今回、同じ食材でも、産地や漁獲時期の違いによる“味”の違いを感じることでできる食べ比べセットを企画・開発し、食材の持つ魅力や食の豊かさを提案します。

『<王子サーモン>スモークサーモン食べ比べセット』税込 5,400 円 ※高島屋限定

王子サーモンの定番、フィヨルドサーモン（サーモントラウト）に加えて、北海道で時鮭や秋鮭、ロシア産の紅鮭を使用し、スモークサーモンに仕上げました。同じ製法でも、それぞれの素材がもつ特徴の違いにより大きく味わいが異なります。



『<高島屋>味付数の子食べ比べセット』税込 5,400 円 ※高島屋限定

北海道産をはじめ、ロシア、アメリカ、カナダ産のスケトウダラの卵を使用しました。

卵の大きさ、硬さによる一粒一粒のプチプチ感と、卵の結着力の違いによるポリポリ感の違いや口触りがお楽しみいただけます。



『鮭三昧詰合せ』税込 5,400 円

定番のロシア産の紅鮭、北海道産の秋鮭は塩鮭、ロシア産白鮭は粕漬、チリ産銀鮭は味噌漬で、それぞれの鮭の味わいの違いが堪能できます。



② 敢えて“原点回帰”。百貨店らしいお歳暮の王道ギフト

令和になって初めてのお歳暮。お世話になった方への感謝の気持ちをあらわすならば、“きちんと感”のある百貨店のお歳暮の王道ギフトがやはりオススメ。食料品の各ジャンルのバイヤーと名店・産地・プロの職人が強力タッグを組んで作り上げたグルメがそろいます。



[メゾンミクニ]北海の幸の「メリ・メロ」増毛スタイル

税込10,800円 ※高島屋限定 ※お届けは11月20日から



国内外で高い評価を受けている、フランス料理の第一人者の一人、<オテル・ドゥ・ミクニ>三國清三氏。フランスの食文化への功績が認められ、2015年フランス共和国よりレジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受章。この品は、魚介の宝庫であり、三國シェフの出身地でもある北海道増毛町で水揚げされたネタを中心に作ったオードブル。増毛の魚介は海水温が冷たいゆえ身の締まった濃厚な味わいがあります。そこに、全国各地から厳選した上質な調味料を使用。魚介を野菜や昆布と共に和えて、鰹だしをベースにバルサミコ酢やごま油、味噌を隠し味に。さらに七味や山椒などを程よく利かせ、薄味でありながらもしっかりとした印象に仕上げました。洋と和の共演を叶えたこの品は、フランス語で「混ざる」という意味の”メリ・メロ”増毛スタイル。バゲットにのせてお楽しみください。



[ペック]チーズ・生ハム詰合せ

税込6,480円 ※高島屋限定 ※お届けは11月1日から

ワインのおつまみでありながら、ワインに酔わされてしまったユニークなチーズと生ハム。イタリア人ならではの発想で、ミラノの高級食品店[ペック]のシェフもおすすめる、美味。チーズは、ピエモンテ州のハード系のものをワインの王様バローロの搾り粕で熟成させた、やわらかでコクのあるおいしさ。生ハムは赤ワインを醸造した後のオークの樽の中で熟成。ワインの香りを肉に移すことで芳醇な仕上がりに。本国イタリアでもなかなか食すことのできない、希少なアンティパスト。

③ 人生 100 年時代、ヘルシー志向の味を充実～

“人生 100 年時代” が到来し、健康への関心はますます高まっています。そこで、ヘルシー志向の方に向けてのギフトを充実させました。



[禾 (のぎ)] グルテンフリー パウンドケーキセット

税込 6, 480 円

※高島屋限定 ※オンラインストアでの承り

※ご注文承りは 10 月 16 日から

しっとりした食感のココアのナッツケーキ、甘酒キャロットケーキ各 1 本と、サクサクしたビスケットに優しい甘さのクリームを挟んだレーズンサンドの詰合せ。いずれも、米粉で作ったグルテンフリーのスイーツ。



[美食パン専門店 Gala] こだわり美食パンセット

税込 4, 000 円 ※高島屋先行販売 ※お届けは 11 月 1 日から

生小麦ふすま、豆腐、米麴を使用した、低糖質の食パン。北海道産の生小麦ふすま、地元/鳥取県で作られた木綿豆腐、米麴を使用した低糖質の食パンと、希少性の高い小豆島産オリーブオイルを練りこんだ食パンのセット。「しっとり」「もちり」とした新食感の食パン。



[からだにえいたろう] スローカロリー大福詰合せ 税込 4, 083 円

※300 点限り ※お届けは 12 月 1 日から

健康を考えた榮太樓總本舗のブランド[からだにえいたろう]から、パラチノースを使用した大福 3 種の詰め合わせ。

よもぎ豆大福、あまおうあん大福、ほうじ茶ラテ大福の 3 種類の味を ギルトフリー で楽しめます。

※スローカロリー倶楽部・・・“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、質に着目した考え方で、三井製糖が開発したパラチノースを使用したスイーツは、糖が穏やかに吸収され、体にやさしく、満足感も長く続く、甘党には嬉しいシリーズ。2019 年のお歳暮では、三井製糖と高島屋の和洋菓子バイヤーが共同開発した和洋菓子を 5 種類揃えます。ギルトフリー＝罪悪感を持たないで楽しめるスイーツ。

④ まだまだ人気！ 誰かに自慢したくなる！ 「SNS 映え」するギフト



左) [フォション]ミニエクレア詰合せ 税込5,400円 ※お届けは11月1日から

1886年、パリのマドレーヌ広場に創業した[フォション]は、伝統をベースに常に時代を先取りしている、モダンでラグジュアリーな美食ブランド。特に人気の高いのが斬新なスイーツ。多彩なフレーバーとカラフルな絵柄が魅力のミニエクレアは、ギフトはもちろん、ご自宅の食卓を華やかにする人気の品。サンタクロースや招き猫をモチーフにしたミニエクレア5種の詰め合わせです。

右) ミディフルBox 税込5,000円 ※オンラインストアでの承り

四国産のカラフルなミニ&ミディトマト、ミディフル。7色のトマトは味と食感が異なります。濃厚な甘みのものからレモンのような爽やかなものまで、そのままでも、調理してもおいしいです。7色カラフルトマト250g×8袋。トマトのレシピ付き。 ※10月23日ご注文承り開始



左) [会津若松・長門屋]羊羹ファンタジア 税込3,501円

月の満ち欠けを表現し、切るたびに絵柄が変化するのが楽しい創作羊羹。シャンパンやレモンを使った爽やかな味わいです。

右) [まめや金澤萬久]切りぬきバウム詰め合わせ 干支(ねずみ)と横山大観 富士山 税込3,564円
※高島屋限定 ※オンラインストアでの承り

2020年の干支(ねずみ)と、富士山の切り抜き加工を施したバウムクーヘン。ねずみはプレーン味、富士山はきなこを使った優しい味わい。横山大観の富士山はパッケージの絵と商品にあしらいました。

毎年人気の、お買い上げプレゼント！

今年は、ピエール・カルダンのトートバッグ！

ピエール・カルダンが高島屋とライセンス契約を結び、日本に上陸してから今年で60周年。アニバーサリーイヤーを記念して、カルダンのデザインが名実ともに日本で開花した時代、1967年のコレクションスケッチアイコンだった「ジャンヌ」をモチーフとして、オリジナルバッグを作りました。

※各店ギフトセンターで税込1万円以上お買い上げのお客様に先着でプレゼントいたします。数に限りがございます。



お歳暮のカタログのメインビジュアルには、「食べ物絵師」として注目されている、

東京在住、美大卒・26歳の漆原さくら氏の描きおろし作品を起用



<高島屋のお歳暮>メインビジュアル

漆原さくら 『集う雪夜に湯気はたえない』

自身を「食べ物絵師」と名乗り、日本画や水彩画、レシピ本、コミックエッセイなど様々な表現方法で食の楽しさを伝える注目のアーティスト。リアリティがありながらもほっこりとしたやさしい絵のタッチが人気を集めている。1993年、長野県生まれ。東京都在住。2016年4月、KADOKAWA コミックエッセイ プチ大賞を受賞。食べること、料理をすることが大好きな美大生が編み出した節約レシピコミックエッセイ『うるしの絵献立』は、普段描いているイラストレシピに自身をたぬきのキャラクターに置き換え描いたエピソード漫画を添えた作品。2017年、初個展を開催。2018年4月、武蔵野美術大学造形学部日本画学科卒業。現在は株式会社ジモノの設立メンバーの一人として八百屋の運営に携わり、日々新鮮な地元野菜に触れながらインスピレーションを沸かし、「絵を描く八百屋」としても活動。2019年高島屋のお中元のメインビジュアルに起用されたのが、企業の媒体物に日本画作品を提供した初めてのこと。

