

2022年新春 高島屋 おせち料理

高島屋オンラインストア 9月17日(金)午前10時から予約販売スタート

高島屋各店 9月22日(水)から予約販売スタート

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、食生活の多様化・核家族化が進む中、高島屋では「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(関西店舗で約 600 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、通信販売約 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。

また 2022 年のお正月も、外出自粛が求められる一方で、ご自宅で“高級お取り寄せグルメ”としておせち料理を楽しむ傾向が続くと想定されるなか、本年は新たに“ホームエンタテインメントをテーマ”としたおせち、“サステナブルなおせち”などをご提案するとともに、お家で人気レストラン・料亭の味を楽しめる名店とのコラボレートおせちや、海外・国内の旅行気分が味わえるおせちを強化してまいります。



店頭

- ご予約承り:9月22日(水)~12月25日(土)
- お届け日及び店頭でのお渡し:12月31日(金)
- 大阪店・堺店・泉北店・京都店・洛西店・岡山店・和歌山特設会場
※ 和歌山特設会場の承り期間は11月5日(金)~12月15日(水)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

https://www.takashimaya.co.jp/shopping/special/osechi/?utm_source=qr&utm_medium=pr&utm_campaign=osechi

- ご予約承り:9月17日(金)午前10時~12月26日(日)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13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)
- お届け日:12月28日(火)、29日(水)、30日(木)、31日(金)
※ 一部、承り期間、お届け日の異なる商品や、日付指定の承れない商品がございます。
※ 商品によりお届け可能地域が異なります。
※ 他に、「年明けにお届け」(1月2日から1月9日まで)を承るおせちがございます。

【2022年新春 高島屋 おせち料理の品揃えポイント】

巣ごもりな正月もご自宅で、“高級お取り寄せグルメ”として楽しむおせち

- お家で人気レストラン・料亭の味を楽しめる、名店とのコラボレートおせち ※種類・昨年比 約+15%
- “海外旅行へ行った気分”を味わえるおせち
- “国内の人気観光地へ行った気分”を味わえるおせち

おいしくSDGs！ サステナブルなおせち

- 資源の有効活用と地球環境の保護に配慮した、未来にやさしいおせち
- お重の中で使用している「プラスチックカップ」を「紙」へ仕様変更(※)した、環境に配慮したおせち
※「高島屋ブランドのおせち」(PB)についてのみ、昨年比較・約20%のプラスチック使用量を削減

取り分け不要のお一人様おせち。離れて暮らす家族へおせちを贈る“ギフト”にも

- 「一人一客おせち」(個食おせち、お一人様用)や、少人数おせちの品揃えを強化 ※種類・昨年比 約+30%

ヘルシートレンド、健康配慮型のおせち

- 糖質&カロリーコントロールおせち
- 高島屋・阪急阪神共同企画 「家族三代で楽しむ栄養おせち」
- やさしく、おいしく召しあがれる「ムース食おせち」

ホームエンタテインメント！をテーマとしたおせち

- どらやき手作りキット付き！おせち 干支・寅 虎おせち ※WEB・通販のみで受注
- お正月遊びの定番、かるた付き！“日本全国 47 都道府県を味わえる”おせち ※WEB・通販のみで受注
- 好きなものだけ食べたい！「肉おせち」「スイーツおせち」※WEB・通販のみで受注

冷凍おせちの「早届け」

※「高島屋オンラインストア」「高島屋通信販売」での受注のみ(対象は一部商品のみ)

「おせちをオードブルがわりに年末から楽しみたい」「忙しい年の瀬は早めにおせちを受け取りたい」など、おせち料理を年末にご配送で注文される方がますます増加しているのを受け、「高島屋オンラインストア」及び「高島屋通販」では、昨年からの「冷凍おせち」の「早届け」(12月28日、29日のお届け指定)を承っております。

※「冷凍おせち」の「早届け」については、一部商品のみ(約90種類)が対象。
※送料無料クーポンプレゼントは、「高島屋オンラインストア」限定のキャンペーンです。

おせちを早く受け取って
送料無料クーポンをもらおう！
キャンペーン

早得

12月 28日 29日 お届けの冷凍おせちを
ご注文いただいたお客様に
送料無料クーポンをプレゼント！

【おせち料理の一例】

巣ごもりな正月もご自宅で、“高級お取り寄せグルメ”として楽しむおせち

～お家で高級グルメを味わう「人気レストラン」「名店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 三段重 29,160円(税込)

「御料理ほりうち」の堀内さやかシェフ、「morceau」(モルソー)の秋元さくらシェフ、「中国料理 美虎」の五十嵐美幸シェフ。東京を拠点に活動する三人の女性シェフが織りなす繊細で華麗な食の饗宴を三段重で表現しました。(※4人前)

「御料理ほりうち」



「morceau」(モルソー)



「中国料理 美虎」



堀内さやか氏



秋元さくら氏



五十嵐美幸氏

■ 京都祇園三巨匠のおせち 和・洋・中 三段重 54,000円(税込)

祇園で最も注目される、三人のシェフによる夢のコラボレーション。和の重は「祇園さゝ木」の佐々木浩氏、洋の重は「イル・ギオットーネ」の笹島保弘氏、中華の重は「にしぶち飯店」の西淵健太郎氏。京都に伝わるおもてなしの心をご堪能いただけます。

「祇園さゝ木」



「イル・ギオットーネ」



「にしぶち飯店」



～“海外旅行の気分”が味わえるおせち！～

■「フランス パリ ブノワ」フレンチおせち 6段 73,440円(税込)

老舗ビストロの洗練の美食をバリエーション豊かに、パリのエスプリを効かせた“新感覚”のおせち。フレンチの巨匠 アラン・デュカスによる、100年以上の歴史を持つパリの老舗ビストロ「ブノワ」。フランスの美食文化を表現したおせちは、オードブルからデザートまで、お祝いのテーブルをモダンで華やかに演出します。(※4人前)



■ドイツ風おせち ダルマイヤー 洋二段重 27,000円(税込)

かつてバイエルン王国の中心として文化が花開いた、ドイツ・ミュンヘンの老舗美食ブランド「ダルマイヤー」。ドイツより直輸入のビール、ホワイトアスパラ、ザワークラウトなどを使用し、ドイツ風の料理に仕上げたおせち料理です。



～“国内の人気観光地へ行った気分” 人気観光地を味わえるおせち～

■ 仙台藩 伊達政宗公お好み 鍾景閣おせち 和三段重 54,000円(税込)

戦国武将一の美食家・伊達政宗公が好んだとされる料理(※)や、伊達家が大切にしてお正月料理を現代風にアレンジ。十五代当主・伊達邦宗伯爵の邸宅において百十余年の格式ある建物で筆筈料理を提供する名店として「鍾景閣」が、おせち料理に仕上げました。

(東日本大震災復興 高島屋・宮城県藤崎 共同企画)
(※)歴史考察には諸説あります



■熊本県 鶴屋・高島屋共同販売企画「熊本おせち」和・洋 一段 16,200円(税込)

雄大な自然と清らかな水に恵まれた、農林水産王国 熊本県の食材を使い、丁寧に作りあげた「熊本おせち」。熊本県営業部長兼しあわせ部長くまモンを楽しくデザインした重箱や風呂敷もご用意してお届けします。
※調味料など一部、原材料に熊本県産品以外のものを使用しています。



©2010 熊本県くまモン 協力:銀座熊本館



おいしくSDGs！ サステナブルなおせち

「高島屋ブランドのおせち」の一部は、お重箱の中に**使用している「プラスチックカップ」を「紙」へ仕様変更**しております。
※「高島屋ブランドのおせち」約20%のプラスチック使用量を削減/21年新春の「高島屋ブランドのおせち」比較

～資源の有効活用と保護に配慮した、環境にやさしいおせち～

■ 高島屋 未来にやさしいおせち 和二段重 23,760円(税込)

高島屋限定販売

伊予柑ジュースを作る際に残る皮から抽出したオイルを混ぜたエサで育てた真鯛の「鯛西京焼」。未来の担い手を育成する神奈川県立相原高校の生徒が育てた鶏卵「相こっこ卵」を使用した「伊達巻」。フードロス削減のため、商業施設の余剰食品を使った飼料を有効活用して肥育した豚を使用した「焼き豚」。陸上養殖のアワビを使用した「アワビの煮貝」。

MSC 認証取得(※)の漁業でとれた養殖ホタテを使用した「ホタテの甘露」。資源保護の観点から鮭の孵化放流に取り組むいくらを使用した「味付いくら」など、**資源の有効活用と保護に配慮しながらも、品質にこだわり抜いた新春の味わい**です。

(※)MSC 認証とは...水産資源や海洋環境に配慮し適切に管理された、持続可能な漁業に対する認証制度。



■ 高島屋 和・洋おせち 和・洋三段重 32,400円(税込)

高島屋限定販売

高島屋の人気の定番おせち。お重箱の中に使用している「プラスチックカップ」を「紙」へ仕様変更しました。

黒毛和牛のローストビーフや海老のカクテル、バーベキュー風味のポークローストなど彩り豊かな洋風料理と、煮物や蒲鉾、いくら、黒豆など、お正月に欠かせない和食の三段重です。



取分け不要のお一人様おせち。離れて暮らす家族へ贈る“ギフト”にも

「食べきれない量で」「小家族用に」「お客様用には一人一人のおせち」というニーズが年々増加し、近年人気なのが、こぶりなサイズの「一人一客おせち」(個食おせち、お一人様用おせち)や「少人数おせち」です。

今年も、帰省ができない、大人数で集まらないなどの理由から「離れて暮らす家族へおせちを贈る」需要にもお応えしてギフトニーズとしても対応できる「一人一客おせち」の品揃えを強化しました。※種類・昨年比+30%



・写真左)高島屋 おもてなしおせち 和・洋 二客 21,600円

高島屋限定販売

・写真右)高島屋 おもてなしおせち 和 二客 12,960円

高島屋限定販売

お一人様用お重を二客組でお届けいたします。幅広い世代にお楽しみいただける内容に仕あげています。

ヘルシートレンド、健康配慮型のおせち

～糖質&カロリーコントロールおせち～

■ 北新地 etsu 「糖質&カロリーコントロールおせち」16,200円(税込)

管理栄養士と北新地の料理人が監修し、ヘルシーにおいしく作りあげた二段洋風おせち。「カロリー約40%減、糖質約37%減」(※)を実現。ヘルシーながら、深みのある味わいを、幅広い世代の方にお楽しみいただけます。

(※)株式会社ガイア同社比較(一般的なおせちの調理方法、味付けで作った場合との数値比較)



～やさしく、おいしく召しあがれる、柔らかなおせち～

■ 日本ケアミール 「特撰ムース食おせち」21,600円(税込)

「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」という思いからつくった、やわらかなおせち。見た目は一般的なおせち料理ですが、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、しかもひと口食べて食材がわかるよう味付けにもこだわりました。伊勢海老、鮑、フォアグラ、車海老などの上質な食材を用いた贅沢な味わいの「特撰ムース食おせち」をご用意しました。



～健やかな一年を願って。心も体も喜ぶヘルシーおせち～

■ 高島屋・阪急阪神共同企画「家族三世代で楽しむ栄養おせち」27,000円(税込)

家族の健康を考えた、栄養士監修のおせち。体を気づかうシニア世代、健やかに過ごしたいご両親世代、成長を考えたお子様世代、三世代それぞれに必要とされる栄養素を意識したお料理を二段重にしました。おせちに込められた由来も大切に、お子様への食育も考えて作っています。



おせち+αで楽しむ、ファミリーで一緒に楽しむ、ホームエンタテインメント! おせち

～ どちら焼き手作りキット付き! おせち 干支・トラおせち～

■ 2022年干支 寅 虎 おせち 27,000円(税込)

高島屋限定販売

WEB・通販のみで受注

22年の干支である「寅」にちなんだおせち。1段目の上につけている錦糸卵に、付属の可食シールを貼ると、可愛い虎が現れたお重に“変身”します。2段目には、タイガーマロンや、とらふくの煮ごり、とら巻(伊達巻)など、トラにちなんだメニューが豊富に。3段目には、“トラ焼き”手作りキットをセット。どら焼の皮に、3種類のお好きなあんクリームを挟んでお召し上がりいただけます。別添えて、とらふく刺もセットになっています。※どら焼きキットには、4組分の皮(虎柄)がセット。あんクリームは3種類(プレーン、いちご、ずんだ)。



～お正月遊びの定番、かるた付き！“日本全国 47 都道府県を味わえる”おせち～

■ 47 都道府県おせち(かるた付き) 29,160 円(税込)

高島屋限定販売

WEB・通販のみで受注

今後の景気動向の不透明感や巣ごもりムードなどが続く中でも、新春はご家族で楽しみながら、お家で“明るい気持ちや気分があがる”おせち料理を召しあがっていただきたいという思いをこめて、47 都道府県にちなんだおせち料理をご用意しました。また、かるたは、各都道府県庁の所在地や人口、面積、名産品等について、お子さまにも分かりやすく伝わるよう、“知育かるた”としてお楽しみいただけます。



～お重の中はスイーツだけ！“スイーツだけ”おせち～

■ Patisserie Yuji「京のスイーツおせち 二段重」10,800 円(税込)

高島屋限定販売

WEB・通販のみで受注

お重の中身はスイーツだけ！年始の食卓を楽しく華やかな雰囲気演出する、色彩豊かなスイーツを詰合せ、デザートとしても楽しめる Patisserie Yuji の「スイーツおせち」が新登場。碾茶の茶葉と抹茶を練りこんだテリーヌ、和栗のモンブラン、玉露茎ほうじ茶フィナンシェ、竹炭抹茶マカロンなど、Yuji が得意とするお茶スイーツをメインに、バランスよく様々なスイーツを詰め合わせました。



～お子さま用のおせちも！憧れのヒーローとともに、新しい年の幕開けをお祝い！～

■ 高島屋 家族三世代おせち 和・洋中・おこさま 三段重 29,160 円(税込)

放送開始から 50 年を迎えた仮面ライダーと高島屋がコラボレート。懐かしい“昭和ライダー”から、記憶に新しい“令和ライダー”をイメージしたおせちです。親子三世代でお楽しみいただけるよう、和・洋・中をはじめ、仮面ライダーをプリントした蒲鉾や、ハンバーグ、鶏の照焼、ティラミスなど、お子さまが喜ぶお料理を三の重に詰合せました。(高島屋・東映共同企画)



©石森プロ・テレビ朝日・ADK EM・東映 ©東映・東映ビデオ・石森プロ ©石森プロ・東映

以上