

2012年 大丸・松坂屋のおせち 贅沢！「食の達人」おせち 「冷凍」「直送」おせち

新春の贅沢 食の達人たちの特別仕立ておせち 「おうちで贅沢派」が増えています。



鉄人 夢のコラボおせち

和食（中村孝明）・イタリアン（神戸勝彦）・中華の鉄人（陳健一）が1段ずつ監修して夢のコラボおせちを作りました。からすみ、伊勢海老、あわびなど、新春にふさわしい食材を使用し、豪快な盛り付け、繊細な味付けで仕上げた限定おせち。

31,500円

「高校生レストラン」おせち

『高校生レストラン』の著者で、実際に生徒達の指導にもあたっている三重県立相可高等学校の教諭、村林先生監修。自然な味付け、色合いにこだわり、三重県ならではの食材ももりこんでいます。

26,250円



料理研究者によるスイーツ付き美食おせち

お菓子と料理の教室を主宰し、「食育」や「フランス食文化」などの講演も行っている料理研究者、藤野真紀子監修。和の味わいはもちろん、伊勢海老のマヨネーズソースや牛ほほ肉の赤ワイン煮込みなどのフレンチのテイストも加えました。オリジナルスイーツ付き。

26,250円



「冷凍」や「各地へ直送」おせちが増えました！おせちをギフトで。



タツヤカワゴエの和・洋風3段は冷凍でお届け。

海鮮や肉をバランスよく盛り付けた和洋折衷のおせちと人気のロールケーキをセットに。22,000円
他冷凍おせち（一部地域を除く全国配送可）は11種類。

各地に直送おせち（本州・四国の各地）は18種類（昨年は12種類）。

映画公開記念「RAILWAYS（愛を伝えられない大人たちへ）」オリジナルおせち。



映画舞台となった富山の自然の賜物おせち

富山は自然に囲まれた食の宝庫。天然のいけすといわれる富山湾で採れた白海老やほたるいか、ジューシーな「とやまポーク」など、地元の名産品を盛り込み、昔ながらの調理法で仕上げました。

21,000円

2012年大丸松坂屋 おせち基本データ

■お取り扱い店舗

大丸の直営12店舗：心齋橋、梅田、東京、京都、神戸、札幌、ららぽーと横浜、浦和パルコ、山科、新長田、須磨、芦屋
松坂屋6店舗：名古屋、豊田、上野、銀座、静岡、高槻

■ 承り期間

店頭：10月5日（水）～12月24日（土） ※店舗によって異なります。

電話・FAX：10月5日（水）～12月20日（火）

インターネット：10月5日（水）～12月23日（金・祝）ご予約承り

■ 取り扱い商品数は店舗に2.3%増

■ 予想平均単価 20,000円

取材に関するお問い合わせ先

大丸松坂屋百貨店 販売促進部

TEL03-3820-7110 FAX03-5646-7114