家族回帰の傾向に対応し、こだわりのおせちを拡充

# 2013年 大丸・松坂屋のおせち

10月3日(水)からご予約承リスタート

大丸松坂屋百貨店では、10月3日(水)から大丸・松坂屋の各店及びインターネットの大丸松坂屋オンラインショッピングで、おせち料理のご予約承りを開始いたします。

近年、「新年を家族で迎えたい」「家族で過ごす時間を大切にしたい」といった家族回帰の傾向が高まる中、百貨店のおせちは1年の始まりとなる家族との大切なイベントに欠かせないものとして定着しつつあります。 当社のおせち売上高も年々増加しており、料亭の高額おせちが早々に完売したり、和・洋・中を組み合わせた ご年配からお子様まで家族みんなで楽しめる商品も人気を集めています。

今年の大丸松坂屋百貨店は、特別企画「食の達人たちの特別仕立ておせち」をはじめ、自由に組み合わせることができるセレクトおせち、有名料亭のおせちや家族の絆をテーマにした映画「東京家族」とのタイアップおせちなど、家族みんなで過ごすお正月を晴れやかに彩る、こだわりのおせちの品揃えを充実させ、売上高は対前年5%増を目指します。

大丸・松坂屋 特別企画 「食の達人たちの特別仕立ておせち」

### 初登場 徳川美術館×料理研究家×大学教授監修おせち

徳川御三家の筆頭・尾張徳川家ゆかりの味わいを、徳川美術館 に所蔵されている文献に基づき再現。料理研究家・伊藤華づ枝 さんと南山大学人文学部教授・安田文吉先生の監修により、現 代風にアレンジしました。

和風 3 段 / 26,250 円(税込)



## 初登場 3 巨匠の共演おせち

和食・イタリアン・中華料理、各界の頂点を極めた巨匠たちによる夢の コラボレーション。中村孝明氏・落合務氏・陳建一氏が一段ずつ監修し、 贅を尽くし、技を凝らし、思いを託したゴージャスなおせち。

和・洋・中華風3段/31,500円(税込)



# 初登場 料理研究家監修おせち

管理栄養士や製菓衛生士としての知識を生かし、テレビやトークショーなど、さまざまな分野で活躍する料理研究家・森崎友紀さん監修。昔ながらの伝統的な味わいと枠に捉われない斬新なテイストが見事に融合しました。

和・洋風2段(スイーツ付き)/21,000円(税込)



#### **少人数用セレクトおせち**(全15点)

和・洋・中・折衷それぞれ、定評のある名店ばかりをご用意しました。重箱が全て大丸・松坂屋仕様の同一サイズのため、お好みでお選びいただいたおせちを何段でも重ねることができます。

全て1段/12,600円(税込) (2012年は全12点)



京料理 岡庄和風1段

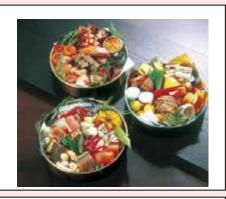


東京 赤坂飯店中華風1段

#### 三都吉兆のおせち

高級料亭「吉兆」。美味を極めた贅沢なおせちを、大阪・高麗橋 吉兆、京都・嵐山吉兆、東京・東京吉兆(地域によっては神戸・ 神戸吉兆)の三都からご用意しました。

> 1~3段/15,750円~241,500円(税込) 右は大阪・高麗橋吉兆 和風3段/241,500円(税込)



# 初登場 映画「東京家族」オリジナルおせち

"家族の絆"をテーマに、2013年1月19日(土)に公開される映画「東京家族」。今回、山田洋次監督の監督生活50周年にちなんで、全50品目が入ったボリュームたっぷりのおせちをご用意しました。

和・洋風3段/21.000円(税込)



【取り扱い店舗】大丸・松坂屋・関係百貨店 19店舗

大丸・・・心斎橋店、梅田店、東京店、ららぽーと横浜店、浦和パルコ店、京都店、 山科店、神戸店、新長田店、須磨店、芦屋店、札幌店

松坂屋・・・名古屋店、豊田店、上野店、銀座店、静岡店、高槻店

関係百貨店・・・博多大丸(10月1日(月)~)

【承り期間】 店頭:10月3日(水)~12月24日(月・祝)

電話、FAX:10月3日(水)~12月21日(金)

インターネット:10月3日(水)~12月22日(土)

取り扱い商品・承り期間は店舗によって異なります

【売上目標】対前年5%増 【予想平均単価】20,000円

## お問い合わせ先

大丸松坂屋百貨店 販売促進部 宮川 TEL03-3820-7110 FAX03-5646-7114 広報部 間瀬 TEL03-6895-0816 FAX03-6674-7565



