

心をこめて作られた逸品たち。選りすぐりの“おいしい！”商品を一層充実しました

2014年 大丸・松坂屋の「冬の贈り物」

11月1日(土)からギフトセンターで承りスタート

大丸・松坂屋の2014年「冬の贈り物」(お歳暮ギフト)は、11月1日(土)から全店のギフトセンターで承りをスタートいたします。インターネットでは店頭より一足早く、10月15日(水)から受注を開始します。

近年、お客様の消費行動の2極化が進み、自分のこだわりのある商品を求めると同時に節約もするという傾向が見られます。今年の夏の贈り物(お中元ギフト)でも、こだわりの商品など1万円の価格帯の商品の受注が増加する一方で、5千円の商品は減少し、4千円・2千円の商品の受注が増えています。

そこで、大丸・松坂屋の2014年「冬の贈り物」では、お客様のこだわり志向に対応し、アラ30・アラ40のライフスタイル・リーダーとして人気のフリーキャスター 進藤晶子さんがおすすめする「心あたたまる、おいしい冬ギフト」特集や料理マスタース()が特別に監修した「美味厳選 大丸・松坂屋×料理マスタース特別企画(初企画)」など、人気・話題性のあるブランドやショップの商品、こだわり・付加価値のある商品、限定・希少商品の品揃えを充実させました。

一方で、価格志向に対応した「優待ギフト」では、定番ギフトの菓子やビールを充実するとともに、価格帯についても従来の定番価格より少し下の価格帯を強化しました。お客様の多様なニーズにお応えする品揃えにより、売上は対前年2%増を目指します。

「料理マスタース」とは、農林水産省が2010年度に制定した料理人顕彰制度。日本の「食」や「食材」、「食文化」の素晴らしさや奥深さ、その魅力にこだわりを持ち続け、生産者などと協働した取り組みを行い、これらの伝承、発展、利用、普及に貢献した現役の料理人が表彰されます。

【総合ギフトカタログ】(商品点数1,024点 前年986点)

『進藤晶子さんがおすすめします！心あたたまる、おいしい冬ギフト』

(商品点数24点 前年は別企画として20点展開)

進藤晶子さんとのコラボレーション企画です。進藤さんが、集いの季節を演出する、選りすぐりの“おいしい！”をリコメンド。エイジングビーフや可愛いスイーツギフト、塩レモンを使った商品など、人気・話題性のあるブランドやショップの商品を提案します。

高品質の黒毛和牛赤身肉を独自の環境で水溫熟成させた、ひと手間違うドライエイジングビーフです。



大丸・松坂屋限定
水溫黒毛和牛ドライエイジングビーフ
(税・送料込 10,800円)

繊細な味と豊かなカカオの香りはさすが有名ショコラティエ。宝石箱のように、開けるワクワク感も楽しいチョコギフトです。



大丸・松坂屋限定
<ミッシェルショードン>ガトーアソルティエ
(税・送料込 5,400円)

今、話題の調味料“塩レモン”風味に仕立てた漬魚。レモンの酸味がアクセントになった新感覚の味です。



大丸・松坂屋限定
<京都/辻が花>
塩レモン糀漬
(税・送料込 5,400円)

初企画『美味厳選 大丸・松坂屋×料理マスターズ特別企画』(商品点数6点 前年なし)

農林水産省が日本の素晴らしい食や食材、食文化の発展に貢献している料理人を顕彰する制度「料理マスターズ」。受賞者である5人のシェフが、豊かな東北の素材と東北への想いを胸に、とびっきりの冬の贈り物を監修しました。おいしい食を通じてつながる料理人と生産者、贈る人と贈られる人。この冬東北を応援する、大丸・松坂屋限定ギフトです。

ロレオール(岩手県)伊藤勝康シェフとアル・ケッチャーノ(山形県)奥田政行シェフが監修するシーフードリアや、Wakiya 一笑美茶樓(東京都)脇屋友詞シェフが監修する伊達鶏のスープなど、素材、産地、調理法などに徹底してこだわった逸品の数々を提案します。

岩手県で水揚げされたホタテをメインに、秋田県産白神あわび茸、青森県産長芋など、東北6県の真面目な生産者が作る優れた素材を使用し、レシピを考えたドリアです。



大丸・松坂屋限定
 <ロレオール&アル・ケッチャーノ>
 東北の絆シーフードドリア
 (税・送料込 10,800 円)

阿武隈山系の契約農場で植物性飼料を中心に飼育される東北のブランド鶏「伊達鶏」をじっくりと煮出した、体にやさしい特製スープです。



大丸・松坂屋限定
 <Wakiya 一笑美茶樓>伊達鶏の豆乳春雨スープ
 (税・送料込 5,400 円)

【THE PREMIUM SELECT (ザ プレミアム セレクト)】(商品点数23点 前年9点)

外商お得意様を対象に数量限定品、希少な商品などを集めました。

商品点数も23点と大幅に拡大。高級ワイン シャトー・マルゴーやフレッシュキャビアなど、選りすぐりの商品を提案します。

ボルドー・メドック地区の五大シャトーの中で圧倒的な知名度を誇る「シャトー・マルゴー」から、ヴィンテージ2011のファーストラベルとセカンドラベルの赤、トップクラスの白をセットでお届けします。



<フランス・ボルドー>
 シャトー・マルゴー飲み比べ3本セット
 (税込 162,000 円)

岡山県新見市の高梁川の伏流水で育ったチョウザメの国産キャビア。採卵から加工まで一貫して行い、加熱処理しないフレッシュさが信条です。



<岡山/新見漁業協同組合>
 岡山県産フレッシュキャビア3種食べ比べセット
 (税・送料込 32,400 円)

【優待価格カタログ】(商品点数806点 前年806点)

ビール、清涼飲料水、調味料、缶詰などギフトの定番商品を求めるお客様には、割引価格で購入できる優待カタログ商品を取り揃えています。

よりシビアに価格を見定めるお客様に対応し、(4千円の商品を10%増やすなど)定番価格以外も強化。また、プレミアムビール人気を受け、プレミアムビールの品揃えを3点増加しました。



歳暮期ギフト限定で発売するプレミアムビール「香りの琥珀」。琥珀色の液色でありながら、キレ味のよい、爽やかな味わいが特長です。

<アサヒ>
 スーパードライプレミアム
 香りの琥珀ペアセット
 (税込 3,240 円)

【プリント舟型ミニトートバッグをプレゼント】

大丸・松坂屋のカード会員様限定

11月1日から、大丸・松坂屋各店のギフトセンターにて、DAIMARU CARD、マツザカヤカードなど、大丸・松坂屋発行のカードをご利用のうえ、税込10,000円以上(商品券・金券類は除く)をお買い上げいただいたお客様先着100,000名様に、プリント舟型トートバッグをプレゼントいたします。



お一人様1点限り

2014年 大丸・松坂屋 歳暮予想

<売上目標> 対前年2%増

<予想受注ピーク> 大丸+松坂屋高槻店:11月29日(土)、30日(日) 松坂屋:12月6日(土)、7日(日)

<予想平均単価> 3,800円 (前年 約3,800円)

<売れ筋予測ベスト5>

	2014年(予想)	2013年実績
1位	洋菓子	洋菓子
2位	ビール	ビール
3位	ハム類	ハム類
4位	美味リクエスト便	美味リクエスト便
5位	和菓子	和菓子

2014年 大丸・松坂屋 「冬の贈り物」展開スケジュール

		10月	11月	12月
インターネット受注		← 10月15日(水) ~ 12月23日(火・祝) → お歳暮サイト掲載商品は全品全国送料無料(送料込み商品は除く) 優待対象商品はどなたさまでも 10%割引 酒類は5%割引、精肉は除外		
ギフトセンター受注		← 11月1日(土) ~ 12月24日(水) →		
ギフトセンターでの 優待カタワ商品受注	大丸	← 冬の特選ギフト(11月1日~30日) → すべてのお客様に 15%、10%、8%割引 全国一律送料216円(税込)		← 冬の特選ギフト(12月1日~24日) → 自社カード会員様対象に、 10%、8%割引 全国一律送料216円(税込)
	松坂屋	← カトレヤギフト(11月1日~12月24日) → 自社カード会員様対象に 10%割引 酒類は5%割引、精肉は除外 全国送料無料		

お問い合わせ先

大丸松坂屋百貨店 営業企画部 PR広報 宮川 TEL:03-3217-4705 FAX:03-3217-4706
 広報部 間瀬 TEL:03-6895-0816 FAX:03-6674-7565

