

News Release

今年のおせちはお重のかたちにもひと工夫

2018年大丸・松坂屋のおせち

2017年10月1日（日）から大丸・松坂屋各店でご予約承りスタート
（店舗により受注期間が異なります。）

大丸・松坂屋各店では、10月1日（日）から店頭でのおせちのご予約承りを開始いたします（一部の店舗除く）。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は、大丸・松坂屋特別企画おせちなどを店頭に先駆けて9月22日（金）14時から先行受注を開始いたします。

新年の食卓を彩るおせち料理。大丸・松坂屋がおすすめする「大丸・松坂屋特別企画おせち」の一部をご紹介します。本年は、人気力士が在籍する相撲部屋監修や、食のエキスパートが監修するおせちをご用意。また、お重のかたちにもひと工夫加えたおせちをご提案します。大丸・松坂屋では昨年「おせち」の売上高が前年並みであった中で、インターネットでの受注は約8%増加しており、インターネットからご注文いただくお客様が年々増えていることから、売上目標を対前年5%増、そのうちインターネットからの売上目標は15%増を目指します。

■角界で脚光を浴びる二人の躍進にあやかって。 田子ノ浦部屋監修おせち&ちゃんこ鍋

おせち 和風 二段 税込・送料込（※）28,500円 （直径29.6×高さ4.8cm/4人用）

力士や親方の好物や故郷の味をたっぷりと。

「ローストビーフ」や「豚バラあぶり焼き」など、部屋の力士たちが大好きな肉料理をふんだんに。また、出世魚の鰯や優勝祝賀会に欠かせない鯛など、縁起のよい魚を使った品々にも注目です。毎場所初日には“あっさり勝つ”ために、アサリの味噌汁とカツを召し上がるという田子ノ浦部屋。このゲン担ぎのアサリとカツも、独自にアレンジして詰め合わせました。

お重のかたちは、白星を連想する丸型。

白いふたには稀勢の里関の手形入り（転写印刷）です。

※田子ノ浦部屋監修おせちはお届けのみの承りです。



ちゃんこ鍋 税込・送料込（※）11,500円 （直径27.0×27.0×7.0cm/4人用）



※鍋は商品には含まれておりません。

※田子ノ浦部屋監修ちゃんこ鍋はお届けのみの承りです。

田子ノ浦部屋といえば、牛すじ入りちゃんこ鍋。

“牛すじ”が入ったちゃんこ鍋は、部屋を代表する味わい。おいしさの秘密は、牛すじの煮出し汁に信州の赤味噌と秘伝のニンニク味噌を溶かしたスープにあります。今回は牛すじだけでなく、鹿児島黒豚や名古屋コーチン、鶏のつみれなどもセットに。たっぷりの野菜は、部屋で親しまれているものを中心にセレクト。鍋のあとに楽しめる、締めうどんもご用意しました。

こちらは、ふたに高安関の手形入り（転写印刷）です。

田子ノ浦部屋

日本相撲協会に所属する二所ノ関一門の相撲部屋。所在地は東京都江戸川区。師匠の田子ノ浦親方（元前頭8枚目隆の鶴）、西岩親方（元関脇若の里）、稀勢の里関、高安関を擁し、角界で大きな注目を集めている。

■薬膳中華のお店&繊細な日本料理の二段三重。

日本料理「柏屋 大阪千里山」(大阪府) 松尾 英明

× ナチュラル チャイニーズレストラン「Essence」(東京都) 薮崎 友宏 監修

「料理マスターズ受賞者監修おせち」和・中華風 二段三重 税込 25,000 円

(和の銘々重 : 10.5×21.1×6.5cm×2 重、中華の彩々重 : 21.1×21.1×6.5cm×1 重/ 各 2 人用)

多彩な楽しみ方ができる、新しいおせちのかたち。

豪華な料理を一人前ずつ詰めた和のお重と、さまざまな美味を数人でシェアできる中華のお重。お客様それぞれのライフスタイルやお正月のシチュエーションに合わせて、より自由に味わえる、新しいスタイルのおせちが誕生しました。

松尾氏が大切にしたのは、和食の伝統的な味付けとお正月らしい華やかさ。一人前ずつ二つのお重に仕立てたモダンなおせちには、細やかに手をかける、日本の食文化が息づいています。

薮崎氏の手がける 21 品には、薬膳料理で言う“五味=辛い・甘い・酸っぱい・苦い・しょっぱい”がバランスよく配されています。

※料理マスターズとは、農林水産省が 2010 年度に制定した料理人顕彰制度で、正式名称は農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」。大丸・松坂屋では、2014 年度からコラボレーションして特別企画おせちを開発し、今年で 5 回目となります。



■食の王国・北海道をテーマに、2年ぶりの復活！

北海道の美味爛漫 豪快おせち 海鮮・肉の三段五重 税込 32,400 円

(豪華海の幸重 : 13.7×27.4×6.5cm、その他 : 13.7×13.7×6.5cm /4 人用)

北海道の魅力が詰まった、煌びやかな宝石箱。

お客様の多くのご要望にお応えして、食の王国・北海道をテーマにしたおせちが 2 年ぶりに復活。現地で選び抜いた食材を盛り込みました。

おせちとしてはもちろん、オードブル感覚でも楽しめるよう 5 つのテーマ別に食材を吟味しました。

『豪華海の幸重』には、「蝦夷あわび西京漬」、「紅鮭スモーク」など、自慢の海鮮をたっぷり。『味わい肉の重』には道産和牛の「焼牛」など。

5 つのお重に分けることで、いつものおせちとは違ったテーブルセッティングもお楽しみいただけます。

※原材料・調味料については、北海道産以外を使用しているメニューがあります。



■九州各地の食材を使った、自慢の料理がぎっしり。

九州の美味紀行おせち 和・洋風三段 税込 27,000 円 (20.2×20.2×5.4cm/4人用)

九州の美味、満開宣言。

風光明媚な“九州”をテーマに、各地の食材を選びすぎり、個性豊かな料理に仕上げました。

「鹿児島県産黒豚のロースト」や「熊本県産あか牛のしぐれ煮」
「長崎県産からすみ」など各地の食材をお楽しみください。

※原材料・調味料については、九州以外の産地のものを使用しているメニューがあります。



■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は WEB 限定の“お得”をご用意

大丸・松坂屋では、インターネットからのおせちの受注が年々増加しており、昨年は対前年で約 8%増加しています。

中でも、大丸・松坂屋特別企画おせちが好評いただいていることから、大丸松坂屋オンラインショッピングでは、本年も以下の点を強化します。

- ① 各店店頭での予約開始に先駆けて、9/22（金）14 時より大丸・松坂屋特別企画おせちなどを受注開始します。
- ② 大丸・松坂屋特別企画おせちなどを、大丸松坂屋オンラインショッピングからご注文いただくと送料無料でお届けいたします。
- ③ 10/1（日）午前 10 時～10/31（火）の期間中に大丸松坂屋オンラインショッピングからご注文いただくと、全品送料無料でお届けいたします。（一部送料込み商品がございます。）

※1) 11/1（水）以降のオンラインショッピングでのご注文は送料税込 324 円です。

※2) 上記※1) 11/1（水）以降の送料は、オンラインショッピングからのご注文のみです。店頭でのご注文は通常送料を頂戴いたします。

※お届けできる地域は商品により異なります。

◇ 専用サイト URL：<http://www.daimaru-matsuzakaya.jp/osechi/>

■2018 年大丸・松坂屋「おせち」概要

◇ 各店店頭 承り開始予定日：

大丸京都店 9月27日（水）

大丸心斎橋店・梅田店・神戸店・札幌店・須磨店・芦屋店・

松坂屋名古屋店・静岡店・豊田店・高槻店

松坂屋上野店 10月4日（水）

大丸東京店 10月11日（水）

大丸山科店 10月18日（水）

※受注場所・受注締切日・取扱点数など、詳しくは各店舗にお問い合わせください。

◇ 売上目標：対前年 5%増（そのうちインターネット経由では対前年 15%増を目指します）

お問い合わせ先

大丸松坂屋百貨店 広報部 杉谷・五味・長野 TEL03-6895-0816 FAX03-6674-7565

