

News Release

みんなが集まる、笑顔になる。令和初のお正月、集う楽しさにいろどりを。

2020年大丸・松坂屋のおせち

2019年10月1日（火）から大丸・松坂屋各店で順次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（火）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27日（金）14時から先行受注を開始**いたします。

おせちの売上はここ10年間で約3割増と、需要が着実に伸びています（基幹店合計）。元号が変わり、令和を迎えて初めてのおめでたい年末年始。おせち・迎春料理と一緒に楽しむご家族は増える傾向にありますが、今年はさらにその数が増えそうです。最近のおせちの売れ筋は「おせちらしくない新型おせち」。年末年始の楽しみ方が多様化している背景から、おつまみ風の食べ方ははじめ大晦日からお正月にかけて楽しんでいただける「新しい時代にふさわしいおせち」をご用意いたしました。大丸・松坂屋では、人気の名店の豪華なおせちや昭和を懐かしむノスタルジックなおせち、前年大好評だったおつまみ重の進化版や和・洋・中を選べるおせちなど特徴ある商品をご用意し、さらに働く主婦の増加など忙しいお客様のニーズに応え、来店いただかなくてもおせちの詳細がわかる『時短』サービスに力を入れました。大丸・松坂屋では昨年のおせちカタログ掲載商品の売上は前年比約3%増でしたが、今年も同様に3%増を目指します。

初登場

予約の取れない七つの名店が監修した、新たな時代の珠玉の二段。

祇園 さゝ木 一門会監修おせち 大丸・松坂屋特別企画 和・洋・中華風 二段
税込 39,960 円 （21.2×27.9×6.5cm/4人用）29品



祇園
さゝ木
一門会

割烹界の革命児とも言われる佐々木浩さんと、独立した6人のお弟子さん達。7店全てが人気店という『祇園 さゝ木一門会』の豪華なおせちを、令和最初のお正月にお届けいたします。お店の人気メニューをアレンジしたものからオリジナルまで、趣向を凝らした多彩で豪華な料理が並びます。

前年受注6千点超！大好評の人気料理研究家・大原千鶴さん監修のおせちが、魅力を加えて再登場。

料理研究家 大原千鶴監修 もっと しあわせおせち

大丸・松坂屋特別企画 和風 三段 税込 27,000 円
（20.2×20.2×6.5cm/4人用）44品



普段私たちが口にするお肉やお魚をやさしく、華やかに仕立てた料理の数々。大人も子どももおいしく、楽しくいただける、大原流 “ごちそう” おせち。ご家族・ご親戚皆様で一年の幸せを祝う、そんなひとときを楽しめる料理を集めました。



男はつらいよ 50 お帰り寅さん



映画『男はつらいよ お帰り 寅さん』オリジナルおせち

大丸・松坂屋特別企画
和・洋風 三段 税込 21,600 円
(19.5×19.5×5.4cm/3 人用)

映画「男はつらいよ お帰り 寅さん」

■2019 年 12 月 27 日（金）全国ロードショー
渥美清／倍賞千恵子 吉岡秀隆 後藤久美子ほか
原作・監督／山田洋次

ファン必見のシリーズ最新作が公開される『男はつらいよ』。第 1 作の封切りから 50 年、第 50 作にちなみ、全 50 品目入ったボリューム満点のオリジナルおせちをご用意しました。昭和のノスタルジー溢れる寅さんの姿そのままに、お重にはチェックのジャケット、天板にはシャツのブルーをイメージしたデザインを取り入れました。映画同様、ご家族皆様でお楽しみいただけるバラエティー豊かな三段重です。



“うまいッ！”を知り尽くす、タベアルキスト渾身のおつまみ重



お酒のイラスト入り透明シートつき

おつまみ＆お酒のベストな組み合わせが一目瞭然！



タベアルキスト マッキー牧元監修 食いしん坊 おつまみ重

大丸・松坂屋特別企画 おつまみ風 一段 税込 16,200 円

(30.6×30.6×6.5cm/2 人用) 37 品

昨年大好評のおつまみ重企画が進化したしました！年間 600 軒もの飲食店を訪れ、日本の、世界の、美味に通じるマッキー牧元さん。マッキー牧元さんの食への深い知識と愛が生んだ、大人のためのお重です。「どの料理もお酒が飲みたくなりますよ！」と自信を持ってお届けする 37 品の料理。マッキーさんがセレクトした、料理にぴったりなお酒のイラスト入り透明シートをつけました。25 種類のマリアージュをお楽しみください。

和・洋・中の三巨匠共演おせち

税込 32,400 円

(20.1×20.1×5.4cm/4人用) 38品



＜中華の重＞赤坂四川飯店 陳 建一
 ＜洋の重＞LA BETTORA 落合 務
 ＜和の重＞レストラン中村孝明 中村 孝明
 一流料理人が監修する、毎年大好評の豪華おせちです。

好きなお重を、お好みで
自由に合わせるmyおせち

和風、洋風、おつまみなどの一段重を15種類ご用意しました。
 銘店やホテルが丁寧に作り上げた、こだわりの料理がいろいろ。
 お正月のシーンに合わせて、思うままにカスタマイズをどうぞ。



富山 四六八ちや
 和風おつまみ一段
 税込 12,960 円

札幌 厨 花膳
 和・洋風おつまみ一段
 税込 12,960 円



(※組み合わせ可能なおせちの一例です)

和風・洋風・おつまみなどの一段重を 15 種類ご用意いたしました。好きなお重をお好みで組み合わせて頂けます。昨年の売上は和風が5%増、洋風・中華風・おつまみ風などオードブル系おせちが2割増と、おせちのカジュアル化が進んでいます。

令和はさらに「働き方改革」が進む！おせち選びに『時短』の工夫でさらに便利に

● お品書きの詳細をご確認いただけます。

大丸松坂屋オンラインショッピング(WEBページ)では「大丸・松坂屋特別企画おせち(1~7ページ)」、「初雅(7ページ)」、「大丸・松坂屋厳選おせち(8~12ページ)」のお品書きMAPを掲載しております。より具体的に商品内容をご確認いただけます。



● カタログ掲載のQRコードから直接ご注文画面へ。

「大丸・松坂屋特別企画おせち」に加えて、今年から「大丸・松坂屋厳選おせち」がQRコードから簡単にご注文ができるようになりました。9/27(金)午後2時公開。

対象商品

- 祇園 さゝ本 一門全監修おせち
- 料理研究家 大原千鶴監修 もっとしあわせおせち
- タバアルキスト マツキ一牧元監修 食いしん坊 おつまみ重
- 和・洋・中の三巨匠共演おせち
- 「男はつらいよ お祭り 寅さん」オリジナルおせち
- 大丸・松坂屋厳選おせち



■ 2020 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・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2日(水)

大丸東京店 10月9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。

※カタログ掲載点数(予定)関西版約400点など、その他各エリアで取り扱い点数が異なります。

10月1日(火)

お問い合わせ先

大丸松坂屋百貨店 広報担当 長野 TEL03-6895-0816 FAX03-6674-7565

