2020年9月7日
J. フロント リテイリンググループ
株式会社大丸松坂屋百貨店

News Release

笑顔が集えば、いっそうおいしい。おせちと年末年始のごちそうを多彩に。

２０２１年　大丸・松坂屋のおせち

https://www.daimaru-matsuzakaya.jp/osechi/

９月２４日（木）１４時～ オンライン承りスタート

１０月１日（木）～ 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（木）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がけて９月 24 日（木）14 時からご注文の受付を開始いたします。
おせちの売り上げはここ 10 年間で約２割増と、需要が着実に伸びています（大丸・松坂屋直営９店合計）。近年の年末年始の楽しみ方の多様化に伴い、おせちや年末年始の「ごちそう」へのニーズもさまざまになってきています。さらに、2021 年においては新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、年末年始に関しても引き続き「おうち時間の充実」「巣ごもり需要の拡大」の傾向が続き、百貨店のおせち需要はさらに高まると予想されます。
そういった背景からも、大丸・松坂屋では年末年始にご家族皆様がそろっての団らんをよりいっそう楽しんでいただけるよう、定番のおせちに加え、おつまみ風おせちやオードブルが充実のおせち、昨年好評だった料理研究家　大原千鶴さん監修おせちに加えて鍋料理が新しく登場するなど、お料理も充実させました。また、大原千鶴さんや実力派イタリアンのシェフ、フォロワー70 万人超えのブロガーが今年ならではのおせちを動画でご紹介する企画も用意し、**「年末年始の食の楽しみ方」**をご提案いたします。

好評につき今年も再登場！大丸・松坂屋特別企画　人気料理研究家　大原千鶴さん監修　おせち

一の重は、おせちの定番がメイン。二の重にはレンジで温められる「あなご蒸し寿司」など魚介料理を中心に「どんこ椎茸煮」など野菜を使った“やさしい”おいしさも。三の重は「和風ローストビーフ」などお肉がメインとなっています。

料理研究家 大原千鶴監修 口福（こうふく）おせち

大丸・松坂屋特別企画 和風 三段 税込 27,000 円（20.2×20.2×6.5 ㎝/4 人用）40 品

動画でチェック！

大原千鶴さんが今年のおすすめポイントをご紹介

https://dmdepart.jp/osechi/ohara.html

（9 月 18 日 0 時より視聴可能）

帰省できなくても、一緒に楽しみたい！ 広域配送可能おせち

この夏の帰省は自粛ムードでしたが、年末年始の帰省シーズンも同様の可能性が。家族と離れて暮らす方が、この冬は帰らずにお一人で新年を迎えるということも想定されます。会えない気持ちをおせちにのせて、単身赴任のお父様に送ってみたり、ご実家に送ってみたり、離れたご家族にも配送可能なおせちを特集しました。

〈東京・銀座 下鴨茶寮・のまえ〉 酒肴 一段 税込 20,574 円（22.8×22.8×7.7cm/2 人用）18 品、送料込み、**全国届け（沖縄・離島除く）、お届け日 12/30**、冷凍届け

〈京都 泉仙〉 和風 一段(精進料理) 税込 17,500 円（21.2×21.2×6.6cm/2 人用）25 品、送料込み、**本州・四国届け（青森県・秋田県・離島除く）**、お届け日 12/31、冷蔵届け

12/30 ＆全国（沖縄県･離島除く）お届け可

SNS 世代にも！新しい楽しみ方をご提案

三段すべてがスペシャリテ！実力派シェフのイタリアンおせち

一の重

二の重

三の重

2020 年で創立 30 周年を迎えた〈リストランテ アクアパッツァ〉の日髙シェフと、日髙シェフの薫陶を受けた教え子たち。イタリア料理界を牽引する５人の実力派シェフが織りなす美食の世界をお楽しみいただけます。一の重は日髙シェフが監修。魚介たっぷりのサラダ、和牛の煮込み、黒豆を使ったデザートなど洗練されたメニューが多彩に並びます。二の重は４人のお弟子さんが２品ずつ監修。ナポリやベネチアの郷土料理やお酒に合うイタリア風田作りなど。そして、三の重は「天然真鯛のアクアパッツァ」。店名にもなっている看板メニューのアクアパッツァは、元はナポリの漁師料理で、“日本版”の原型は日髙シェフが創り出したと言っても過言ではありません。

リストランテ アクアパッツァファミリー 監修おせち

大丸・松坂屋特別企画 洋風 三段 税込 35,640 円（21.5×21.5×5.7 ㎝/4 人用）18 品

動画でチェック！

リストランテ アクアパッツァ ファミリーが今年のおすすめポイントをご紹介

https://dmdepart.jp/osechi/acqua.html

（9 月 18 日 0 時より視聴可能）

SNS で人気です

レシピ動画が YOUTUBE で人気上昇中

「日高良実の ACQUAPAZZA チャンネル」

（https://www.youtube.com/channel/UC41-Om_oyruC2E7-ff7GkrA/featured）

「ラクうま」でおなじみ！人気ブロガー監修おせち

12/29･30＆全国（沖縄県･離島除く）お届け可

若い世代にも“おせち”に注目していただくため、料理研究家/料理ブロガーでインスタグラムのフォロワーが７０万人を超える、Yuu さんを今回初めて起用。料理が苦手な人もラクに楽しく作れる“ラクうま”レシピで注目を集める彼女。今回のお重には「オイル鶏ハム」や「塩バター栗きんとん」など人気メニューのほか、「しらすオムレツ」やチーズがのった「洋風松風焼き」など新作も盛りだくさん。お子様から大人までご家族で楽しめるおせちです。

料理研究家/ブロガー Yuu 監修 えがお de だんらん♡おせち

大丸・松坂屋特別企画 和・洋・中華風 三段 税込 21,600 円（20.2×20.2×5.7 ㎝/3 人用）30 品、**お届け日 12/29・30**、送料込み、冷凍届け

動画でチェック！

Yuu さんが今年のおすすめポイントをご紹介

https://dmdepart.jp/osechi/acqua.html

（9 月 18 日 0 時より視聴可能）

SNS で人気です

Yuu さんのアカウントでも今回のおせちをご紹介！

Yuu さん BLOG

「作り置き＆スピードおかず de おうちバル～Yuu's Stylish Bar～」

（http://yuu-stylish-bar.blog.jp/）

Yuu さん instagram （@yuuyuu514）

（https://www.instagram.com/yuuyuu514/）

おうちで楽しむ！
今年ならではの年末巣ごもり企画

人気料理研究家　大原千鶴さん監修　お鍋

12/30･31　&全国（沖縄県･離島除く）お届け可

京都の冬のごちそう、水菜のお鍋。ハリハリとした水菜の食感とおだしの旨みをご堪能いただけます。もち豚のほか、あわとごまの生麩、焼き湯葉、お揚げさん、などこだわりの具材もたっぷり。自慢のおだしは茶碗蒸しやだし巻きなどに使えるよう、多めにご用意。

料理研究家 大原千鶴監修 和みなべ（なごみ）

大丸・松坂屋特別企画 水菜ともち豚のはりはり鍋 税込 9,899 円（4 人用）14 品、**全国届け（沖縄県・離島除く）、お届け日 12/30・31**、送料込み、冷蔵届け

おうち飲みの楽しさ倍増！おつまみ風おせち

外出自粛で、おうち飲みをする方も増えているなか、お酒とのマリアージュを楽しみながらお召し上がりいただける、おつまみ風おせちが完成しました。料理評論家の草分けとも言われる山本益博さんが大丸・松坂屋おせちを初監修。その豊富な知識と独自の視点で、おせちの枠を大胆に取り払った珠玉の美味をお届けします。

料理評論家 山本益博監修 うまいのなんの！重

大丸・松坂屋特別企画 おつまみ風 一段 税込 16,200 円（30.6×30.6×6.5 ㎝/2 人用）36 品

↑ビール、日本酒、白・赤ワイン、老酒などのイラスト

蓋を開けるとお酒のイラストを描いた透明なシートが入っていて、２５マスの料理に合うお酒が分かります。

動画でチェック！　山本益博さんが今年のおすすめポイントをご紹介

https://dmdepart.jp/osechi/masuhiro.html（9 月 18 日 0 時より視聴可能）

↓別添で、ビシソワーズ、ベジタブルスープ、グリーンピーススープ付き

３種のスープ付き！洋風 オードブル

12/29･30　&全国（沖縄県･離島除く）お届け可

料理マスターズ受賞シェフである坂田幹靖監修による、黒毛和牛ローストビーフなどの洋風オードブル。３ 種のスープと国産牛のシチューは温めてお召し上がりください。

〈東京 銀座カンセイ〉洋風 オードブル

税込 17,820 円（19.7×31.7×5.6cm/3 人用）21 品、**お届け日 12/29・30**、送料込み、冷凍届け

【２０２１年大丸・松坂屋のおせち 概要】
■インターネット受付：９月２４日（木）１４：００～　https://www.daimaru-matsuzakaya.jp/osechi/
■店頭受付：１０月１日（木）から順次
　※受注場所・受注締切日・取扱点数など、詳しくは WEB サイトをご確認ください。
■掲載点数：前年並み　※全国配送など広域届けおせちは、掲載点数：対前年+35%
■売り上げ目標：対前年＋４．３％（うち、オンラインでの受付については対前年＋６０％を見込む）
　※大丸松坂屋直営９店舗計

お問い合わせ先

大丸松坂屋百貨店　広報担当　長野・田中　TEL:03-6895-0816　E-mail:kouhou@jfr.co.jp

DAIMARU　Matsuzakaya