

「和食」のユネスコ無形文化遺産登録を受け「和」のおせちを強化

## 2015年 大丸・松坂屋のおせち

PART 1

10月1日(水)からご予約承りスタート

大丸松坂屋百貨店では、10月1日(水)から、大丸・松坂屋の各店およ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、おせちのご予約承りを開始いたします。

2015年の大丸・松坂屋のおせちでは、昨年12月に日本の伝統的な食文化「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、改めてその魅力を楽しむ人が増えていることから、国産素材や伝統的な献立、料理法にこだわった「和」のおせちの企画を強化しました。

特別企画として、「料理マスタース(1)」を受賞した東西の和食料理人とコラボレーションし、素材の良さを楽しむ和食ならではの喜びや和食の奥深さを表現した「料理マスタース特別企画おせち」と、郷土で愛され、受け継がれてきたこだわりの味がぎっしり詰まった「ご当地料理を盛り込んだ伝統おせち×TABLE FOR TWO(2)」を提案するほか、老舗料亭のおせちの品揃えを8点増加し、和食の象徴とも言える「おせち料理」を通じて「和食」が持つ素晴らしさを伝えます。

また、「大丸・松坂屋×ちびまる子ちゃん コラボおせち」、「料理研究家監修おせち」など、新感覚のおせちを発売することで幅広い世代や新規顧客を取り込み、日本の伝統行事である「お正月」を盛り上げます。

- 1「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。
- 2「TABLE FOR TWO」とは、「先進国の私たちと開発途上国の子どもたちが、時間と空間を越え食事を分かち合う」ことをコンセプトとした日本発の社会貢献活動です。趣旨に賛同した企業は対象となるメニューや商品の売上の一部を寄付し、寄付金は開発途上国の学校給食支援に役立てられます。

### 初登場 料理マスタース特別企画おせち

大丸・松坂屋限定 和風二段

税込 35,000円(4人用)



監修 千里山 柏屋(大阪)  
松尾 英明



監修 かんだ(東京)  
神田 裕行

料理マスタースを受賞した東西の和食料理人と大丸・松坂屋がコラボレーション。

かんだ(東京)の神田裕行氏、千里山 柏屋(大阪)の松尾英明氏が一段ずつ監修し、日本の風土に根ざした国産食材に、伝統の料理技法を組み合わせ、和食が持つ素晴らしさをお重の中に表現しました。

新年を寿ぐ食卓に、日本の文化を受け継ぐ特別なおせちをどうぞ。

## 初登場 ご当地料理を盛り込んだ伝統おせち×TABLE FOR TWO

### 大丸・松坂屋限定 和風三段

税込 27,000 円(4 人用)

日本各地のお祝い料理・郷土料理に伝統的なおせちの献立を加えた、国産素材にこだわったおせちです。

東北のいちご煮にちなんだ鮑のやわらか煮を雲丹焼きにしたお正月ならではの贅沢な一品をはじめ、中部のはぜ甘露煮、関西の芋棒、九州の芋きんとん、沖縄のラフテーなど、それぞれの地域の生活や食文化に密着した料理がぎっしりと詰まっています。

また、このおせちは「TABLE FOR TWO」に協賛しており、「FOR TWO(フォー・トゥー)」にかけて 42 種類の食材を使用しています。1 商品の販売につき売上の 1%が寄付され、開発途上国の子供たちの学校給食支援に役立てられます。おせちで「TABLE FOR TWO」に協賛するのは、百貨店では当社が初めてです。



【北海道】氷頭なます、栗甘露煮  
【東北】いちご煮、ちよろぎ  
【関東】ごまめ  
【中部】はぜ甘露煮  
【北陸】鰯照り焼き  
【近畿】芋棒、たたきごぼう  
【中国】ふぐ皮ボン酢、ままかり酢漬  
【四国】鰹角煮  
【九州】がめ煮、芋きんとん  
【沖縄】ラフテー

## 初登場

### 大丸・松坂屋×ちびまる子ちゃん コラボおせち

#### 大丸・松坂屋限定 和・洋風三段

税込 21,600 円(4 人用)

テレビアニメでおなじみの「ちびまる子ちゃん」。

アニメ放送 25 周年を記念し、ちびまる子ちゃんの  
三世大家族をモチーフにしたおせちをご用意しました。

お子様からおじいちゃん、おばあちゃんまで、  
にぎやかに楽しみ下さい。



さくら家それぞれの顔が  
デザインされた、オリジナル  
キャンディ付き



©さくらプロダクション / 日本アニメーション



## 初登場 料理研究家監修おせち

### 大丸・松坂屋限定 和・洋風二段

税込 21,600 円(3 人用)

TV や雑誌で活躍中の“イケメン”イタリア料理研究家のベリッシモさんが目指したのは、おせちの伝統はしっかり守りつつ、イタリアンの良いところを取り入れた新感覚おせちです。



監修 イタリア料理研究家  
ベリッシモ・フランチェスコ

一の重はトリュフやカラスミを贅沢に使った  
イタリアンで、二の重は鮑などの高級食材を  
盛り込みながらおせちの定番料理で構成した、  
彩りが美しくお箸で気軽に食べられる  
おせちになりました。



【取り扱い店舗】大丸・松坂屋・関係百貨店 17 店舗

【店頭承り期間】

**大丸** 心斎橋店、梅田店、京都店、山科店、神戸店、須磨店、芦屋店・・・10/1(水)～12/24(水)

東京店・・・10/15(水)～12/23(火・祝)

浦和パルコ店・・・10/1(水)～12/23(火・祝)

札幌店・・・10/18(土)～12/24(水)

**松坂屋** 名古屋店、豊田店・・・10/1(水)～12/23(火・祝)

上野店・・・10/8(水)～12/23(火・祝)

静岡店・・・10/8(水)～12/19(金)

高槻店・・・10/15(水)～12/24(水)

**関係百貨店** 博多大丸・・・10/1(水)～12/25(木)

下関大丸・・・10/22(水)～12/24(水)

【インターネット承り期間】10月1日(水)～12月22日(月)

取り扱い商品・承り期間は店舗によって異なります

【売上高目標】対前年 5%増

【中心価格帯】20,000 円～25,000 円(前年並)

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

