

# News Release

“新しい年を迎えるにふさわしい、伝統に工夫をこめて”

## 2017年大丸・松坂屋のおせち

10月1日（土）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（土）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・松坂屋限定おせちを店頭へ先駆けて9月24日（土）10時から先行受注を開始いたします。

近年、家族の“絆”を深める季節ごとの行事には、ご家族みなさんで集まりゆったりとした時間を過ごすという方が増えているようです。また、そうした機会には、「ハレ」の日を日常よりも少し贅沢に過ごしたいというニーズから、ご自分ではなかなか買いそろえることができない食材を使用して、ひと手間をかけて作られた「おせち」を購入する方が増えているようです。大丸・松坂屋では昨年「おせち」の売上高が前年に対して約3%増加し好調でした。中でも、インターネットでの受注は約27%増加しており、忙しい年末のご準備は、インターネットで簡単・便利に済ませたいというニーズもあるようです。

本年は新しい年を迎えるにふさわしい伝統的なおせちに、親しい人と皆さんで囲む食卓に楽しい演出ができるよう、新しい工夫とひと手間を加えた「おせち」をご用意いたしました。「大丸・松坂屋特別企画おせち」の一部をご紹介します。

### ■新しい一年と近い人とのつながりをイメージして

伊藤若冲×大丸・松坂屋 伊藤若冲 生誕300周年記念 「縁<sup>えにし</sup>おせち」  
おせち料理研究家・小宮 真由監修  
和風 三段 税込30,000円



監修：小宮 真由氏

今年生誕300周年を迎え、首都圏を中心に一大ブームを巻き起こした伊藤若冲。若冲は、1716年に京都に生まれました。その翌年、1717年に同じく京都に誕生したのが大丸です。300年後の今も親しまれる若冲と大丸・松坂屋の“縁”を見つめたおせちを作りました。

若冲が得意とする“鶏画”と来年の干支である“酉”を掛け合わせて、お重のふたには「雪中雄鶏図」の一部を使用し、同じ絵柄を使った色紙（19.5×11cm）とポチ袋（5枚）を同梱します。

お料理は、京都室町に生まれ、京のおせち料理を研究し続けてきた「おせち料理研究家・小宮真由氏」の監修です。

京都の代表的な三ツ肴である、たたき牛蒡・ごまめ（田作り）・数の子を盛り込み、若冲が青物問屋を営んでいたことにちなんで、お煮しめには堀川牛蒡、海老芋などの野菜を使用しています。また、鯖（さわら）を白ワインに浸し焼き上げた鯖白ワイン焼、出汁をベースとした和風ソースに漬け込み生姜を効かせたローストビーフなど、和と洋のエッセンスを合わせてひと手間かけた献立も詰めています。

さらに、小宮先生は、若冲の絵画の中で「白」がポイントに使われていることに着目。白い食材を効果的に配置することでお重の中に華やぎとアクセントをもたらしました。若冲とその作品から得たインスピレーションをもとに、おせちの伝統文化の上に新しさを加えたおせちです。



伊藤若冲「雪中雄鶏図」 細見美術館蔵  
※細見美術館の監修の下、画像の一部を加工しています

## ■食の探検者ならではの、独創的な晴れの祝い重

「あまから手帖」編集顧問 かどかみ 門上 武司監修 「美味探究おせち」  
和・洋・中華風 二段 税込 28,500 円



監修：門上 武司氏

京阪神を中心に 30 年以上の歴史がある食雑誌「あまから手帖」の編集顧問をつとめ、コメンテーターとしても、豊富な食知識で人気が高い門上武司氏が監修した独創的なおせちです。

日本の伝統的なおせち文化を大事にしつつ、これまで門上先生が培った知識や経験、出会った数々の料理の記憶をもとにしたアイデアを自由に組み合わせ、オリジナリティーあふれるおせちを作りました。

一の重では一般的な和・洋・中というジャンルを超えて、韓国料理のちぢみやスペインのバスク地方風のキッシュといった世界各地の味を楽しんでいただけます。

二の重はおせちの王道を踏まえた献立ですが、田作りには京都の老舗「原了郭」の黒七味を使って香り付けをしたり、きんとんもラム酒で香り付けするなど、どれもひと手間・ひと工夫を加えています。



## ■築地の伝統を受け継ぐ目利きが、選び抜いた一品

目利きの力 築地魚河岸 山治監修 築地の「匠味」おせち たくみ  
和風二段 税込 27,000 円

今注目を集める築地市場は、一日におよそ 1,800 トンもの水産物が集まる、日本の魚文化の発信地です。そんな築地市場を守り、育ててきたのは仲卸で働く人びとの食材を見極める厳しい選択目です。仲卸業者を代表する「山治」を中心に築地市場の名店の人気食材を盛り込みました。

【大間産本鮪花山椒焼】青森県大間産の鮪を「山治」の目利きで仕入れ、美味しさをのがさないために短時間で焼き上げ、旨味を閉じ込めています。

【金目鯛西京焼・さわら西京焼】京都の白味噌を使い、3 日間漬け込んだ手間ひまかけた献立。伝統の味を守り続ける築地場外「味の浜藤」の人気商品です。

【炊き合わせ】筍旨煮や湯葉玉など、二の重の煮物の多くは、築地「和田久」の鰹節からとれた出汁を使い、料理に深いコクと風味を与えています。

また、築地市場の場内・場外をはじめ、プロの料理道具の仕入先として定評のある「山崎製作所」が目利きした「竹の取り箸」をお付けします。

※原材料・調味料などは、築地市場外のものを使用しているメニューもあります。



## ■おせちバイヤーが、大丸松坂屋「地元の一品」を選びすぐって作りました

新任バイヤーが集めた  
大丸・松坂屋各店 ご当地グルメ選抜おせち  
和・洋風三段 税込 23,760 円

大丸・松坂屋の各店舗の地元でおいしいと評判の一品を、おせち担当バイヤーが選んでお重に詰めました。

「この食材はどこで評判なのかな？」と、お重を囲んで、ご家族の会話もはずむ様子を思い描いて作りました。

価格は和・洋風三段で税込 23,760 円に抑えています。

【東京】人形町今半 “黒毛和牛佃煮”

【大阪】大寅蒲鉾 “紅白蒲鉾”

【京都】半兵衛麩 “よもぎ麩”

【神戸】神戸ビーフのローストビーフ



## ■食材の恵みに創意工夫を重ね、さらに上の美味を目指す

「GINZA TOTOKI」(東京都) 十時 亨 × 「銭屋」(石川県) 高木 慎一郎 監修  
「料理マスタース受賞者監修おせち」和・洋風二段 税込 32,400 円

目の前の食材に“何をしてほしいか”を聞きながらレシピを考えると  
いう十時シェフ。今回のおせちには日本伝統の発酵食品を用いた新しい  
フレンチを詰め込みました。こだわりの甘とろ豚を塩麹でマリネし焼き  
上げたローストポークは日本酒との相性も抜群です。日本人シェフだか  
らできる、日本の食材とフレンチの見事な融合です。

世界への日本料理の普及に努める高木さん。おせち料理のしきたりを  
押さえつつ、ワインとの相性も意識したお重には、随所に新しい趣向が  
凝らされています。スモークサーモンは天然の紅鮭を燻製にしてから  
玉ねぎと白ネギを合わせて酢漬けにしています。縁起料理には見通しが  
よくなる加賀れんこんや立身出世を願う鰯など、地元金沢で愛される味  
わいを見事に生かしています。

※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で、正式名称は  
農林水産省料理人顕彰制度「料理マスタース」。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4回目となります。



## ■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、「食」に関するカテゴリーは、インターネットからの受注が年々増加しており、昨年の「おせち」  
でも、対前年で約27%増加し、チャンネル別の売上高のシェアは約23%に上ります。このシェアの高さは、お歳暮  
ギフトなどを押さえてトップです。年末年始は何かと行事も多く、店頭まで出向いて予約をするのが不便だったり、  
いろいろな商品を比較して納得できる商品を選びたいというお客さまのニーズを捉えているようです。  
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、9/24(土)10時より大丸・松坂屋限定おせちなどを受注開始します。
- ② 大丸・松坂屋限定おせちは、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(土)~10/31(月)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、全商品送料  
無料でお届けいたします。※11/1(火)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。

※上記の送料キャンペーンは、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。

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

## ■2017年大丸・松坂屋「おせち」概要

- ◇ 各店受注開始予定日：大丸京都店 9月28日(水)  
大丸心齋橋店・梅田店・神戸店・札幌店・須磨店・芦屋店・浦和パルコ店・  
松坂屋名古屋店・静岡店・豊田店・高槻店 } 10月1日(土)  
松坂屋上野店 10月5日(水)  
大丸東京店・山科店 10月12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3%増(そのうちインターネット経由では対前年20%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

