

日本の伝統的な食文化をつなぐおせち 多彩な作り手・監修による競演

2016年 大丸・松坂屋のおせち

10月1日（木）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（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・松坂屋限定おせち**を店頭**に先駆けて9月26日（土）から予約開始**いたします。

有名シェフ監修・一流ホテル料亭のおせちは、例年人気がありますが、本年の大丸・松坂屋のおせちは、ついに、あの有名料理研究家、服部幸應先生に監修をお願いしました。「食育」の発案者である服部先生がこだわったのは、素材本来がもつ味を活かした家庭のおせちです。

さらに、大丸・松坂屋の「食の人気者」北海道展専任バイヤーが、ついに、おせち作りに着手しました。長年北海道に居をかまえて、北海道中のおいしいものを知り尽くしているからこそわかる、北海道の魅力をぎゅぎゅっとお重につめました。

そのほか、多彩な料理人の監修による、こだわりのおせちをご紹介します。

最近の個人消費は、ハレの場、親しい人が集まる場については積極的な傾向があることから、**当社のおせちの売上は対前年3%増**を目指します。

初登場

家族で食べる、語らう、絆を深める。「服部先生の家庭おせち」

服部幸應氏監修「慶び」おせち

大丸・松坂屋限定 和風三段 税込み ¥28,500円

服部先生に、監修していただいたおせちは、家族が集い、三世代が楽しむ食卓にふさわしい、本格志向のおせちです。

健康志向が高まる中、「食育」の発案者であり、「食育」を通じた安全・安心・健康の推進活動に取り組んでおられる先生の監修のもと、自然の味にこだわったおせちを作りました。服部家に代々伝わるレシピで調理したお煮しめなど、丁寧に作るだけで、こんなにも味が違うのだと実感していただける内容です。



料理研究家・服部栄養専門学校
校長 服部 幸應先生



初登場

北海道の恵みをぎっしり二段重につめて。「北海道物産展とのコラボおせち」

北海道物産展 専任バイヤー監修おせち

大丸・松坂屋限定 和・洋風二段 税込み ¥21,600 円

大丸・松坂屋の人気催事「北海道物産展」の名物バイヤーが知識と経験を活かして作りあげたおせちです。従来のおせちとは、一味も二味も違う内容で、ご家族で囲むにぎやかな食卓に、驚きと話題を運びます。バター醤油で焼きあげた、2Lサイズという大きな帆立貝、骨付きのラムロース肉を燻製にしたラムスモークなど、北海道ならではの食材をボリューム豊富に詰めました。このボリュームでこのプライスは、バイヤーの腕の見せ所です。

その他、知床和牛のローストビーフや、ブランド鮭「銀聖」から採れたいくらの醤油漬けなど、おせちの定番メニューにも、吟味した素材を使用しました。和風・洋風の二段に仕上げ、ご家族3世代で好きなものを味わっていただけます。



初登場

年末年始は自宅でオーベルジュにお泊まり気分。

「神奈川オーベルジュ オー・ミラドー勝又氏 滋賀 比良山荘伊藤氏監修おせち」

料理マスターズ受賞者監修おせち

大丸・松坂屋限定 和・洋風二段 税込み 32,400 円

【和の重】滋賀県の比良山系への登山口にある、料理宿「比良山荘」。三代目のご主人である伊藤剛治氏が考案されたのは、山の中のもの、琵琶湖のものなど、近隣地域の食材の特色を盛り込んだおせち。お店自慢のジビエ料理「猪のロースト」など、地元の味をお楽しみいただけます。

【洋の重】神奈川県箱根にある「オーベルジュ・オー・ミラドー」。オーナーシェフの勝又登氏は、日本のオーベルジュの第一人者として、土地の素材を活かした、箱根でしか作れないフレンチを追求。「天城軍鶏」を混ぜ込んで焼きあげたケーキサレなど、こだわりのお重です。



初登場

日本海の冬の味覚を和・洋・中で味わう。

「北陸のANAクラウンプラザホテル三総料理長 和・洋・中おせち」

北陸のANAクラウンプラザホテル 三総料理長 和・洋・中おせち

大丸・松坂屋限定 和・洋・中華風三段 税込み 29,160 円

旅行や話題のご当地グルメに関心が高い顧客層に向けて、北陸新幹線の開業により注目の観光地として沸く、「北陸」にスポットを当てました。和の石川は、能登地方の伝統漁で水揚げされるなまこ、加賀野菜の五郎島金時。洋の富山は、白海老、甘海老、そしてホタルイカという富山湾の幸をふんだんに。中華の新潟は、銘柄豚肉「越後もち豚」、栃尾の油揚げ、佐渡のもずくなど、三県の魅力ある素材を使って、ANAクラウンプラザホテルの料理長に作っていただきました。



初企画

家族で選んで楽しめる、年末年始ごちそう特集「おせち+α」を三段重で。

年末や年の初めのご家族の団欒に、年越しそばやおせちももちろん大切ですが、大人数で囲むお鍋やすき焼きなど、温かいお料理もまた、ご家族の絆を深めます。

そこで、今回初企画として、「おせち+α」をご用意しました。

和風おせち一段+松坂牛すき焼き、和風おせち二段+四国よせ鍋、

和風おせち二段+鯉年越しそば、和風おせち二段+お雑煮の四種類。

温かい湯気の向こうに、ご家族の笑顔が浮かぶ、贅沢なひとときにふさわしい新企画です。



徳島 吟月 和風おせちと

四国寄せ鍋付き三段 税込み¥30,240

大丸松坂屋オンラインショッピングでは先行して9/26（土）から受注予約を開始。

近年、WEBでおせちを購入される方のニーズが高まっていることに応じて、本年は、大丸・松坂屋限定おせちを、店頭へ先駆けて、9/26（土）から予約開始します。

また、初企画としてWEB限定おせちも6点をご用意いたしました。

10/31（土）までの早期ご予約キャンペーン中は、おせち全品送料無料でご予約いただけます。

URL <http://www.daimaru-matsuzakaya.jp/>

「2016 大丸・松坂屋おせち」概要

【展開店舗】

大丸京都店 9/30（水）～12/24（木）

大丸心齋橋店・大丸梅田店・大丸山科店・大丸神戸店・大丸須磨店・大丸芦屋店 10/1（木）～12/24（木）

大丸福岡天神店 10/1（木）～12/25（金）

大丸浦和パルコ店 10/1（木）～12/23（水）

松坂屋名古屋店・松坂屋豊田店・松坂屋静岡店 10/1～12/23（水）

大丸札幌店 10/6（火）～12/24（木）

松坂屋上野店 10/7（水）～12/23（水）

大丸東京店 10/14（水）～12/23（水）

松坂屋高槻店 10/14（水）～12/24（木）

※店舗により取扱商品が一部異なります。いずれも数に限りがございます。

【売上目標】 対前年3%増

【中心価格帯】 ¥21,600～¥32,400 【平均単価】（予想）¥25,000（前年並み）

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

