

2017年 高島屋のお中元

■お中元ギフトの傾向

お中元ギフトの人気上位については、例年ビールやお菓子、ジュース、ハムなどが定番で変わりありません。その一方で、自分ならではのこだわりが感じられる商品や、一層の美食を求めた商品、先様の趣味嗜好などを吟味した商品に人気が集まっているのが最近のギフトの特徴です。また、食に関する「安全」「安心」はもちろんのこと、「環境保護」「次世代の食を担う若者への応援」といったエシカル視点のギフト、「希少価値」・「上質感」といった、贈り手の「センス」や「こだわり」が感じられるギフトが増加傾向です。

■関東各店承り期間

店舗名	本年会期
日本橋店	6/2(金)～7/17(月祝)
新宿店	6/8(木)～7/18(火)
玉川店	6/1(木)～7/17(月祝)
立川店	5/31(水)～7/19(水)
横浜店	6/8(木)～7/17(月祝)
港南台店	6/7(水)～7/17(月祝)
大宮店	5/31(水)～7/17(月祝)
柏店	6/1(木)～7/18(火)
高崎店	6/7(水)～7/17(月祝)
岐阜店	6/2(金)～7/31(月)
オンラインストア	5/12(金)10時～8/9(水)10時

- ・カタログ掲載点数 : 約 2,000 点
うち、ローズギフト 1,300 点 (前年 : 1,300 点) が日本全国送料無料
※高島屋 10 店 (関東カタログ)。ローズギフトは、人気ブランドの定番商品
の中から、高島屋が厳選した商品を中心に業界最大規模で展開。
- ・ネット掲載点数 : 約 7,800 点予定
うち、期間中最大約 5,000 点 (前年同様) が日本全国送料無料。

■特徴商品

●風土とフード ～郷土の新名物をつくりたい～

同郷の生産者×生産者（漁業者）によるコラボ商品

南北に長い日本列島には、独自の風土に育まれた自然の産物をいかした美味が数多く存在します。その生産者、漁業者も郷土愛あふれる個性派揃い。食材の魅力を知りつくしたエキスパートであるだけでなく、新たな味わいかた、楽しみかたの探求にも余念がありません。

そんな「新たな力で町をもっと元気にしたい」という志をともにする生産者が手を組み、夏にぴったりの「郷土の新名物」を誕生させました。作り手も惚れこむ、愛情をかけて育てた山の幸、守り続ける海の幸を味わい尽くす、【岩手・陸前高田】、【熊本・阿蘇】、【兵庫・淡路島】のこだわりの一品をお届けします。

新名物①: 岩手・陸前高田「三陸海宝めしセット」 税込 6,480 円

～三陸の水だこ、帆立貝、わかめが織りなす陸前高田の絶品ご飯～

高島屋限定

水だこ×奇跡の醬（濃口醤油）



「水だこは、毛がになどを餌にしている贅沢なたこで何より鮮度が命。すべて手作業でさばいているのが自慢です。良質な餌を食べているので、たこそのものも抜群にうまいですよ」と、陸前高田で水産加工品を扱う【コマツ商店】の金野さん。

調味料に使われているのが、河野さんが手がける【八木澤商店】の濃口醤油『奇跡の醬（ひしお）』。「旨みが強く、お米と炊き込むとふくよかな香りが広がります。」これらをいかした三陸海宝めしのもと。生産者の思いが凝縮された味わいをお米に混ぜて炊き上げ、お楽しみください。

※調理・盛り付けの一例です。

新名物②: 熊本・阿蘇「あか牛と夏野菜のグラタン&ドリアセット」

税込 5,940 円

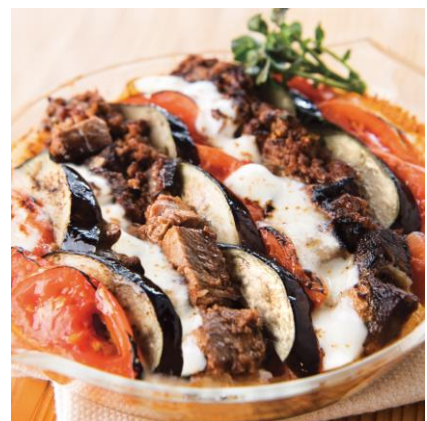
高島屋限定

～井さんが肥育したあか牛を使った熊本の幸～

あか牛×有機トマト×熊本モッツァレラ×生乳

阿蘇の大自然でのびのびと育った『あか牛』。サシを重視する黒毛和牛に比べて、良質な牧草や野草といった粗飼料をより多く食べているのが特徴で、肉質は赤身が多く、噛み締めるほどに旨みが増すと評判。そのあか牛の飼育を手がけるのは【山の里】の井さん。

あか牛のおいしさを引き立てるのが、加熱することで味わい深くなる【肥後あゆみの会】の澤村さんが栽培する『有機トマト』。そして手作業で練り上げた【マース】の『熊本モッツァレラ』には、牛のストレスを軽減した搾乳をしている【石坂ファーム】の生乳を使用しています。



※調理・盛り付けの一例です。

新名物③:兵庫・淡路島「夏の鱧すき」 税込 8,100 円

高島屋限定

～天然鱧、玉ねぎ、トマト。淡路島の特産品をまるごと使った豪快な美味～

黄金ハモ×ターザン玉ねぎ



※調理・盛り付けの一例です。

瀬戸内海最大の島・淡路島は、温暖な気候で、一年を通じてさまざまな特産品が揃います。その特産品を使った郷土料理として親しまれているのが、天然のものを使った鱧すき。「淡路島の中でも、東浦海域で獲れる『黄金（こがね）ハモ』と呼ばれる天然鱧は特に人気です。」と、**【新島水産】**の新島さん。

鱧すきに欠かせないのが、甘くてやわらかい玉ねぎ。「鱧すきにはこれ!」と**【旭洋淡路】**の山口さんが選んだのは『ターザン』という品種の玉ねぎ。繊維がやわらかく、加熱すると甘くなります。さらに『桃太郎トマト』を丸ごと加える工夫が新しい味の発見に。

●フォトジェニックフード ～思わず写真を撮りたくなる～

撮りたくなる、SNSにあげたくなる商品

フォトジェニックフード①:くまモンdeバーガーセット

税込 6,480 円

高島屋・鶴屋限定

熊本県が誇るおいしさを一度に楽しめるくまモンdeバーガーが新登場。温めて、はさんで、簡単にできあがります。

- ・くまモンのバンズは、熊本県産小麦粉『南のめぐみ』と竹炭を使った、ふっくらやわらかく甘みのある**【阿蘇古木家】**のバンズです。
- ・ハンバーグは、熊本県産『あか牛』と『ひごさかえ肥皇（ひおう）ポーク』の合いびき。お肉のおいしさを堪能できる味付けです。
- ・トマトソースは、**【肥後あゆみの会】**のトマトと玉ねぎを使用。**【阿蘇健康農園】**のバジルがアクセントになってお肉の味を引き立てます。
- ・バンズにはさむチーズは**【阿蘇ミルク牧場】**のあそ野プレーンを使用。まろやかでコクがあり、熱でとろーり、とろけます。※バンズの顔パーツに使用しているチーズは熊本県産ではありません。



※調理・盛り付けの一例です。

フォトジェニックフード②:5種の黒毛和牛入り

ミニハンバーグ 税込 5,400 円

高島屋限定



←5種類のソースで味付けした黒毛和牛と国産豚の合いびき肉のハンバーグを重ねて完成。

※調理・盛り付けの一例です。

フォトジェニックフード③:アイスキャンディ8本セット 税込 4,580 円

高島屋限定



←フルーツごろごろケーキみたいなアイスキャンディ。

※調理・盛り付けの一例です。

＜お問合せ先＞日本橋高島屋 03-3211-4111(代表)

以上