

2014年5月

# 2014年 高島屋のお中元

## ■高島屋大阪店

## ■5月14日（水）から受注開始！！

※京都店は、5月24日（土）から受注開始



2014年お中元カタログの表紙：木村 英輝×脇阪克二

「Natsu no Omoide」

新しさも楽しさも「出会い」から。そこで2014年高島屋のお中元は現代の光琳・宗達を思わせる木村英輝氏と脇阪克二氏がコラボレート。パワフルな壁画制作で知られる木村氏のペインティングと、日本を代表するテキスタイルデザイナー脇阪氏のセンスが出会い、記憶に残したい日本の夏の心地よさが、ビジュアルになりました。

（株）高島屋 広報・IR室 Tel (06) 6631-5499 携帯 永井：090-3167-2189  
ご紹介の際は、高島屋大阪店 大阪市中央区難波 5-1-5 Tel (06) 6631-1101(代)

## 高島屋お中元テーマ 『出会いに、ありがとう。』

- 2014年の高島屋お中元のキーワードは、“出会いに、ありがとう。”

思いがけずめぐり会って、ものがたりが始まる。おつきあいを重ねて、味わい深さが増してゆく。この夏の高島屋のお中元は、様々な出会いに感謝をお届けしたいという願いを込めた編集内容となっております。

1. 『美事を贈る～出会いに、ありがとう。』

「料理旅館と特選素材の出会い」「和洋菓子の雄の出会い」「ヨーロッパと日本の出会い」など様々な出会いを切り口に、名だたる料理人や職人が、ジャンルを超えて技術やアイデアをいかした新しい味わいに挑みました。全てが、新鮮な楽しさや驚きに満ちたオリジナル限定ギフトとして開発した商品です。

2. 『美事を贈る～季(とき)をおいしく～』

旬の味、滋味、涼味。夏におすすめの美事な品々を集めました。

3. 『美事を贈る～美事名作選～』

今までご紹介してきた美事の商品の中から、特に人気の高いものを選びすぐり「美事名作選」として引き続きお届けします。

4. 『メイド・イン・日本』

選りすぐった国内産の素材、生産者のこだわりが息づくおいしさを全国から集めました。

食に対する安全、産地に対する安心などお客様の声、ニーズにお応えする国産食材にこだわったギフトを提案します。

5. 『人と地球にやさしいギフト』

「次世代(高校生)応援」、「環境保全」、「トレスビリティ」、「有機栽培・オーガニック」などをキーワードとした、人や環境を元気にするギフトを提案します。

6. 『かんたん・少量・小分け』

伸長するシニアマーケットや核家族化など、時代に対応したギフトを提案します。「美味しいものを少しずついろんな種類を楽しみたい」というニーズが増加。「かんたん・少量・小分け」をコンセプトとした様々な商品を取り揃えました。

7. 『お取り寄せ感覚 ご自宅用ギフト』 ※別パンフレット

近年、「先様へ贈ると同時に、自分でも食べてみたい」というニーズが増えています。こうしたニーズにお応えするため、日本各地の名産品や人気パティシエのスイーツなど、お取り寄せ感覚の名品を集めた別パンフレット「Tasty Days(テイスティー デイズ)」(23 ページ)を新たに作成いたしました。

8. 『高島屋大阪店セレクション なにわの味ギフト』 ※別パンフレット

昔から「天下の台所」と言われる大阪では、数多くの大阪ならではの食文化があります。大阪の自慢の味、旬の味を大切な方へ贈る地方色豊かなギフトとして取り揃えました。

9. 『ワールドグルメ』

高島屋が大事に育ててきた海外ブランド「フォション」・「ペック」・「ダルマイヤー」・「ルロワ」を紹介します。世界で愛される美味を、大切な方にお届けします。

10. 『こだわりの食材』

世界各国から集めた名品や、日本全国から集めたこだわりの逸品(惣菜・和菓子・スイーツ、果物、海産物など)、有名料亭の味など、こだわりの食材を多数揃えました。

11. 『早期割引&日本全国送料 216 円ギフト』(ローズギフト)

早期割引(5/14～6/30)、日本全国送料 216 円ギフトを業界最多の 1,200 点取り揃えました。お中元では初めて、お客様のニーズに応じて冷蔵便・冷凍便も日本全国送料 216 円を実現しました。

## ■高島屋大阪店 承り体制

大阪店 7階	
会期 (2014年)	5月14日(水)→8月5日(火) 84日間 (前年+1日)
会期 (2013年)	5月15日(水)→8月5日(月) 83日間
早期割引受注 (2014年)	5月14日(水)→6月30日(月) 46日間 (前年+1日)
〃 (2013年)	5月15日(水)→6月30日(日) 45日間
立ち上りの体制	5月14日(水)→5月27日(火) 受注端末台数：約40台
ピーク時の体制	6月21日(土)→7月1日(火) 受注端末台数：約80台
商品展示点数	約1,800点(ピーク時) ※昨年1,400点
売上目標(ギフトセンター)	±0%
予想平均単価	約4,300円(前年：約4,300円)

## ■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・ジュース・洋菓子・素麺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」や「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。

### ① 社会消費時代 社会や地球環境に配慮した商品を選びたい！

震災後、人々の価値観(家族愛や人間愛)が変化する中、CSR・地球環境保護・食の安全・安心の観点から、「社会貢献」「健康」「安心」「環境保全」「フェアトレード」などへの関心がさらに高まっています。

### ② 少子高齢社会 健康や高齢者に配慮した商品を選びたい！

少子高齢化、単身者世帯の増加に伴ってすっかり人気の定着した「少量小分け」ギフト。最近では、さらに“贅沢” “ご当地” などの切り口も加わり品揃えも充実。人気商品が増えています。

### ③ パーソナル化 こだわりギフト～贈り手のセンスが光るもの～を選びたい！

素材や製法にこだわった商品・技が感じられる商品など、個性が光るギフトの人気が高まっています。複数の人に贈る場合でも、同じものを選ぶのではなく、贈り先の好みや家族構成、ライフスタイルなどに合わせて、個別に選ぶお客様が増えています。また、贈り手のセンスが感じられるような、希少性・物語性のある商品にも人気が集まっています。

### ④ 自分へのギフト お取り寄せ感覚で、自宅用にも買って食べてみたい！

お中元は「期間限定の特別企画品」や「通常時より充実した内容の品」など、数多くのグルメが揃う機会であることから、贈り手がギフトとしてのご進物のほか、ご自宅用・自分用に購入する“ついで買い”が増加しています。

### ⑤ 地域回帰 自分たちの住む土地で自慢のものを選びたい！

日本を見つめ直す気運をきっかけとし、更に一步踏み込んだ地産地消や地元産品を応援しようとする消費行動が広まっています。「今、自分が住む街の人気商品」や「故郷の名産品」など、“地域”を切り口とした「ご当地ギフト」を贈る方が増えています。

### ⑥ オンライン 自宅で、便利にゆっくり選びたい！

年々需要が高まるインターネット受注は、商品内容・インセンティブ・ご訴求方法はもちろんのこと、「オンラインストア限定商品」の一層の強化を図り、お客様にとってより魅力ある展開を行ってまいります。

<http://www.takashimaya.co.jp/wintergift/> 「高島屋のお中元」

<展開商品総点数> 期間中最大 約5,000点(昨年4,500点)

<売上> 前年比+25%を見込んでいます。(昨年売上は、同+20%)

## ■お中元代表商品

### 1. 美事を贈る ～出会いに、ありがとう。～

「料理旅館と特選素材の出会い」「和洋菓子の雄の出会い」「ヨーロッパと日本の出会い」など様々な出会いを切り口に、名だたる料理人や職人が、ジャンルを超えて技術やアイデアをいかした新しい味わいに挑みました。全商品が、新鮮な楽しさや驚きに満ちた、高島屋限定ギフトとして開発した商品です。

#### ＜石川 山中温泉 かよう亭＞ 鮎風干し 6,480 円

金沢の奥座敷、山中温泉の名旅館「かよう亭」。多くの賓客に愛されている鮎の新たなアレンジに海老原豊料理長が挑戦。鮎そのものにしつかりと味が入っているので、「奥井海生堂」の羅臼昆布と、地元・珠洲の塩だけを使い、冷茶漬けに仕立てました。さらに岩手「及川農園」の昔ながらのねり梅の酸味が絶妙なアクセントに。香ばしさが食欲をそそり、滋味あふれるやさしい味が、夏の疲れを癒します。



#### ＜山形・かみのやま温泉 名月荘＞ トマトのガスパッチョとただ茶豆冷製スープ 6,048 円

蔵王連峰を見晴らす高台から、美しい月が眺められることで知られる「名月荘」。堤雅道料理長が腕を振るう会席料理の夏献立には、地元・山形の野菜を使った冷製スープが登場します。中でも、昆布と鰹で丁寧に引いた名月荘自慢の出汁とトマトを合わせ、少量の塩とオリーブオイル、レモン汁で味を整えたガスパッチョは、口に含むと目が覚めるような爽やかな美味しさ。トマトとただ茶豆の2種の味をセットにしてお届けします。



#### ＜「末富」×「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」＞ ケーキ マッチャ アズキ スペシャル 8,640 円

京菓子の名店「末富」と、革新的な手法がパリで喝采を浴び、日本でも不動の地位を築いた「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」。和菓子と洋菓子の壁を越えて、新しい味が生まれました。末富秘伝の餡を使い、青木氏がパリ仕込の技で仕上げたケーキ2種。抹茶とチョコレートがそれぞれ餡と響き合い、奥の深い甘みが楽しめます。



#### ＜田中屋せんべい 総本家×リュウ・ド・パッシー＞ キャラメル・ジャポネ 5,670 円

意外な組み合わせから、美しい調和が生まれました。「田中屋せんべい 総本家」のみそせんべいに「パティスリー・リュウ・ド・パッシー」のキャラメルペーストを塗って二度焼きをした、その名も「まつほ」。ゲランドの塩をアクセントに、甘さとほろ苦さが溶け合います。リュウ・ド・パッシーが醤油や山椒、黒糖、みそなどの和の素材に挑戦したキャラメルと、伝統のみそせんべいとのセットで。



## 2. 美事を贈る ～季(とき)をおいしく～

旬の味、滋味、涼味。夏におすすめの美事な品々を集めました。

### <福井・天たつ> 干雲丹酒あらい 10,800 円

「干雲丹」は、大正時代から伝わる珍味。戦前は贅沢品とされ製造禁止に。しかし、2011年に復活。特に今回は特別な2種をご用意しました。地元福井の酒蔵、一本義久保本店の純米大吟醸「凜」、12年熟成酒「慕古 其の弐」を繰り返し塗った干雲丹は、日本酒が旨みを引き出し、しっとり、まるやかな甘み。冷やしたワインや日本酒と召し上がるのも美味です。



### <山形県・乃し梅本舗 佐藤屋> 嘯風(しょうふう) 5,400 円

「乃し梅」は、山形県村山地方産の完熟梅を用い、昔ながらに砂糖と水飴、寒天だけで仕上げたもの。創業190余年の「佐藤屋」では、今も職人がガラス板に一枚ずつ丁寧に流し込んで作っています。この自慢の味をもとに、八代目・佐藤慎太郎氏が次代の銘菓を創りたいと挑んだのが新作の棹菓子「嘯風(しょうふう)」。甘酸っぱい梅羊羹と、もっちりとしてほのかに甘い上南羹合わせ、姿も美しい一品となりました。昭和初期の高島屋オリジナル包装紙を復刻してお包みした「乃し梅」とセットでお届けします。



## 3. 美事名作選

今までご紹介してきた「美事を贈る」の商品の中から、特に人気に高いものを選びすぐり「美事名作選」として引き続きお届けします。

### <京都・木乃婦> ローストビーフ 10,800 円

ソムリエの資格を持つ、3代目若主人・高橋拓児氏が作るローストビーフ。「通常、扱わない牛肉や七味は冒険だった」と氏。繊細な温度管理で焼き上げた黒毛和牛は、やわらかでジューシー。表面にふりかけた「原了郭」黒七味が豊かな香りを放ち、味わいを引き締めます。爽やかな酸味のポン酢でお楽しみください。



### <すきやばし次郎> ばら寿司 10,800 円

鮭の名店<すきやばし次郎>の本店で、かつてお馴染み様への手土産として親しまれた「ばら寿司」。大ぶりの国産車海老は、茹でた後に甘酢でめめ、プリッとした食感に。丁寧に炒りあげた海老おぼろの下には、コハダや煮アナゴ、椎茸、干瓢などのネタが隠れており、酸味を強めたシャリとの絶妙なバランスをお楽しみいただけます。今回のために特別に「黄身おぼろ」もご用意しました。



## 4. メード・イン・日本

選りすぐった国内産の素材、生産者のこだわりが息づくおいしさを全国から集めました。食に対する安全、産地に対する安心などお客様の声、ニーズにお応えする国産食材にこだわったギフトを提案します。

※調味料など一部原料に海外のものを使用している場合がございます。

### <甚助> 素材厳選素麺・だしセット 5,400 円

国産の吟味した原料を使用。石臼挽きの小麦と、小麦の中心部だけを使った2種類の素麺。だしとかえし付きで、お好みのめんつゆが作れます。

(内容)

石臼挽素麺 50g×12束、大吟穰素麺 50g×12束

神宗だしパック 13g×2、いりこだしパック 5g×4、かえし 300ml



**＜岩手陸前高田・八木澤商店＞ 調味料詰合せ「山茶花(さざんか) 3,780 円**

“白たまり”に天然だしを調合した濃厚な「白だし」、岩手県産大豆を使用した「おらほの味噌」など、国産原材料を使ったこだわりの調味料を詰め合わせたセット。

(内容)

- ・おらほの味噌 500g×2
- ・あなたのいるわたしの暮らし(白だし・濃縮つゆ)各 360ml
- ・君がいないと困る(味付ぼん酢柚子)170g



**5. 人と地球にやさしいギフト**

「次世代(高校生)応援」、「環境保全」、「トレサビリティ」、「有機栽培・オーガニック」などをキーワードとした、人や環境を元気にするギフトを提案します。

**＜黒門市場 新魚栄＞ 焼津水産高校&新魚栄の鰻蒲焼セット 10,800 円 (5個) ・ 6,480 円(3個)**

静岡県立焼津水産高等学校の生徒が約2年間かけて稚魚から養殖した鰻を使用。白焼・蒸し・蒲焼の3工程で丁寧に焼き上げました。



**＜スギモト＞ 京都農芸高校&相原高校&スギモトのグラタン詰合せ 5,400 円**

京都府立農芸高等学校の生徒たちが栽培したトマトと、神奈川県立相原高等学校の生徒が育てた鶏の卵を使用。電子レンジ対応。



**＜医果同源＞ りんごジュース詰合せ 4,860 円**

弘前大学の城田安幸農学博士が開発した、ポリフェノールたっぷりの未熟果実入り青森県産りんごジュース。

160g×12本。



**6. かんたん・少量・小分け**

伸長するシニアマーケットや核家族化など、時代性に対応したギフトを提案します。「美味しいものを少しずついろんな種類を楽しみたい」というニーズが増加。「かんたん・少量・小分け」をコンセプトとした様々な商品を取り揃えました。

**＜黒門市場 新魚栄＞ 媛まぐろ個パック 10,800 円**

近畿大学水産研究所が完全養殖した近大マグロの稚魚から育てた媛まぐろを使いやすい少量パックでお届けしました。大トロ・中トロ・赤身×2を100gずつの真空パックを冷凍でお届けするので、お一人でも、いつでも、新鮮なまぐろのお刺身をお召し上がり頂けます。



### 〈佐藤水産〉レンジで簡単煮魚&包み焼き 5,400円

魚と野菜の旨みを一緒に味わえる、和の煮魚と洋風の包み焼きを1食ずつ小分けにしました。バラエティに富んだ料理をレンジで温めるだけの簡単調理でお楽しみ頂けます。



## 7.お取り寄せ感覚 自分へのギフト

お歳暮は、様々な美食が一堂に揃うイベントでもあります。「先様へ贈ると同時に、自分でも食べてみたい」というニーズが増えています。日本各地の名産品や人気パティシエのスイーツなどを集めました

### 〈三重・伊勢角屋ビール〉伊勢角屋麦酒詰合せ 4,670円

430年以上前に茶店として創業した「伊勢角屋」。1997年、世界が認めるビールをつくることを誓い、ビールの醸造を始めました。試行錯誤を繰り返し、2000年にJapan Beer Cupで金賞を受賞したのを皮切りに、2003年には日本企業初のAIBA金賞とベストオブクラススイナー賞を受賞し、その後も、WBC, BIIA, WBA, IBAなど多くの国際大会で受賞を重ねる名門地ビールブランド。世界でも評価されている国産地ビールを、この機会にお試ください。



### 〈島根〉石見キャビア 9,720円

世界遺産の石見銀山から車で1時間ほど、出羽川が近くに流れる環境で養殖されている希少種コチョウザメのキャビア。ここは、特別天然記念物であり、生きた化石と言われるオオサンショウウオが生息する自然に恵まれた地。そこで生まれた繊細な味わいを引き出すために、味付けには高知産の天日塩「あまみ」のみを使用し、高島屋限定の薄い塩加減で調整しました。希少な国産キャビアは、贈ってさしあげたい、自分でも味わいたい一品です。



## 8.高島屋大阪店セレクション なにわの味ギフト

昔から「天下の台所」と言われる大阪では、数多くの大阪ならではの食文化があります。大阪の自慢の味、旬の味を大切な方へ贈る地元色豊かなギフトを取り揃えました。

### 〈バトンドール〉バトンドールお中元ギフトセット 3,101円

大阪でしか買うことのできない人気商品の「バトンドール」。バターをたっぷり練り込んだ生地をじっくり焼き上げ、澄ましバターとシュガーのシャワーをくぐらせた‘バターリッチ’なプレッツェルタイプのセットです。



## 9.高級食材を贅沢に使った世界トップクラスの味

高島屋が大事に育ててきた海外ブランド「フォション」・「ペック」・「ダルマイヤー」・「ルロワ」を紹介します。世界で愛される美味を、大切な方にお届けします。

### 〈フォション〉キャビア&スモーク製品詰合せ 14,040円

1886年にパリ・マドレーヌ広場で誕生し、常に世界の食をリードし続けるフォション。フォションの審美眼で選び抜かれた、繊細な味わいを楽しめるフランス産キャビアやスモーク製品をアソート。パーティーやおもてなしの一品に。



**<ドメヌ ルロワ> 1988クロドヴージュ 162,000 円**

タカシマヤが 1972 年に、ブルゴーニュの名門ワイナリー、ルロワ社のワインを日本に紹介してから 40 年。オーナーであり醸造家でもあるマダム・ルロワが厳選した、記念の年ならではの逸品をご紹介します。

ドメヌ ルロワ創設の年に生産された、貴重なブルゴーニュ特級畑の赤ワイン。繊細なバラの香りと濃厚な味わいを堪能できます。



**※ローズギフト**

ローズギフトは、人気ブランドの定番商品の中から、高島屋がデザイン・品質ともに厳選した贈り物です。( 1,200 点)

**◇ローズギフト 1,200 点全てを、日本全国送料 216 円でお届けします。お中元としては初めて、冷凍・冷蔵便 190 点が追加されました。(2013 年歳暮から)**

◇ギフトセンター会場で 5 月 14 日(水)から 6 月 30 日(月)までの期間、カタログ表示本体価格からローズギフト 1,200 点のうち 800 点を 15%OFF、400 点を 10%OFFでお買いあげいただける早期割引を実施します。

**■お買上げプレゼント・抽選会**

**お買上げプレゼント**

毎年大人気のタカシマヤオリジナルバッグ。今回は、人気ブランド・ミラノの美食の殿堂《ペック》のタカシマヤオリジナルの巾着トートバッグをご用意しました。「ばらのギフトセンター」にて、お支払い金額が税込み 10,000 円以上のお客様、先着 16 万名様(関西8 店計)に謹呈いたします。



**高島屋ではじめて贈るお歳暮キャンペーン**

高島屋でお歳暮・お中元のお申し込み実績のご登録がないお客様で、他社様のお歳暮・お中元のお申し込み票控えをお持ちいただいたうえ、ばらのギフトセンターにて、お中元ギフトのお支払い金額が税込み 10,000 円以上のお客様にタカシマヤギフトカード 1,000 円を差し上げます。

\*\*\*\*\*

**【ご参考】お中元ギフト会場売上ベスト 10 本年度予想&昨年実績 ※商品券、ビール券は除く**

2014 年順位予想	商品名	2013 年順位実績
1 位	和酒・ビール	1 位
2 位	乾物	3 位
3 位	嗜好品・茶	2 位
4 位	精肉・ハム	5 位
5 位	和・洋菓子	4 位
6 位	佃煮・漬物	6 位
7 位	調味料・缶詰	9 位
8 位	ユアチョイス(カタログギフト)	7 位
9 位	惣菜	8 位
10 位	野菜・果物	11 位