

東海道新幹線やドラゴンボールとのコラボレーションも登場！

2015年高島屋おせち料理

■ご予約承り：2014年10月1日（水）～12月25日（木）

■高島屋大阪店・堺店・泉北店・京都店・洛西店・岡山店・米子店
各店おせち料理承りコーナー

（電話・FAXは12月9日まで *米子店はお電話・FAX受付はございません）

近年、歳時記や節目となる日を親しい人と大切に過ごす方が増えており、年末年始もこうしたオケーションとしての重要性の高まりとともにおせち料理のニーズは拡大すると予想されます。価格帯についても景気の波に左右されることなく「いいもの」を購入される傾向があり、少し張り込んででも美味しい料理を皆で堪能したい、という方は今年も多いと思われます。

例年受け付け開始とともに長蛇の列ができ、高額な商品から売れることも多い老舗料亭おせちをはじめ、人気の高島屋オリジナルやレストランおせち、少人数向けお手頃おせち等、現代のニーズにも合う豊富な品揃えでカタログ掲載点数も昨年より約30点増やし、約400点と過去最大級の商品をご用意し、前年以上の売上を目指します。



*本資料は税込価格にて表記しています

【今年のおせちのポイント】

○開業50周年を迎える新幹線とのコラボおせちが登場！

高島屋各店でおせち料理のご予約スタートとなる10月1日は、東海道新幹線が開業して50周年の記念日でもあります。沿線各地の材料を使用し、パッケージや付属品にもこだわりました。

○3世代でのご家族の団らんや食育としてもお楽しみいただけるおせち

人気キャラクターを取り入れ毎回人気の「家族3世代おせち」に世界中で愛されている「ドラゴンボール」が登場！また、一品一品由来や時代の流れを語らいながら楽しみたいおせちも充実しています。

○日本料理の魅力を堪能するおせち

ユネスコ無形文化遺産登録からまもなく1年。和食に対する関心が高まる中、料理研究家松本忠子氏監修による日本料理の魅力を再発見し、「口福」を味わうおせち。

○素材の背景にまでこだわり

環境配慮や次世代育成を意識した「未来にやさしいおせち」

○健康志向や高齢化社会に対応

カロリー控えめ「ヘルシーおせち」、「やわらかおせち」など体にもやさしいおせち。

○個食化、好みやオケーションの多様化に応じてバリエーションも豊富に

ライフスタイルの変化に伴い、来客やパーティなど目的に合わせてコンパクトなおせちを複数購入される方には、「少人数お手頃おせち」や「一人一重ご来客用おせち」、「選べるおせち」がおすすめです。

○おせちに合わせて+1品のご注文が増加

カタログ併載の「年越・迎春の味」。おせちに合わせてもう1品をとご注文をいただく傾向が多く、寿司や鍋ものを中心に充実させています。

2015年 高島屋のおせち料理 (一例)

○今年開業 50 周年の新幹線との夢のコラボが実現！

＜新登場＞ ＜高島屋限定＞

東海道新幹線 50 周年記念 夢の超特急おせち
和・洋 三段重 32,400円

1964年10月1日に開業した東海道新幹線の50周年を記念し、東京から新大阪までの各駅にゆかりのある食材を用いた旅気分満点のおせち。ご家族での会話がはずみます。50周年記念の特製デザインの蓋や「N700系取り箸」、「風呂敷」も付いています。



蓋のデザイン



箸と風呂敷



○毎年恒例の人気企画、今年はある「ドラゴンボール」が登場です！

＜新登場＞ ＜高島屋限定＞

高島屋 家族三世代おせち 和・洋中・お子様
三段重 27,000円

過去に「仮面ライダー」「ウルトラマン」「サイボーグ009」と世代を超えた人気キャラクターを取り入れ好評をいただいている「三世代おせち」。第4弾は世界中で愛されている鳥山明氏の「ドラゴンボール」を蓋のデザインにあしらいました。

別浴えのカステラも特別仕様です。

＜一の重＞伝統的な和の詰め合わせ

＜二の重＞若い世代におすすめ、洋・中の詰め合わせ

＜三の重＞ミニロブスター、ウィンナーなどお子様向け詰め合わせ



○和食の心を堪能するおせちです

＜新登場＞ ＜高島屋限定＞

松本忠子監修 大和屋三玄おせち 和 三段重 37,800円

ユネスコ無形文化遺産登録からまもなく1年。和食に対する関心が高まる中、料理研究家松本忠子氏監修による日本料理の魅力を再発見するおせち。氏が和食の基本として提唱する「五味（辛・酸・苦・甘・鹹）」「五色（赤・白・黒・黄・青）」「五法（煮る・焼く・生・揚げる・蒸す）」の魅力を堪能いただけます。口福を呼ぶ味わい、美しさ、健康への願いを有名料亭がかたちになりました。

*鹹（カン）…塩辛さ



○おせち定番の「今昔」を食べ比べ！

＜高島屋限定＞

高島屋 昭和・平成おせち 和洋 二段重 20,520円

昭和の時代から愛されるおせち文化を継承する和風メニューと、平成に人気を得た洋風メニューを一重ずつ詰め合わせたバラエティ豊かな内容です。ご家族で時の移り変わりを語らいながらお楽しみいただけます。



○素材の「いわれかるた」が付いて団欒の場もにぎやかに

＜高島屋限定＞

高島屋 いわれおせち 和 二段重 21,600円

「おせち」という言葉は「お節句」が変化し、神前にささげる節句料理です。一年で一番大切なお正月料理だけを「お節」という言葉が残りました。昔からの祈願を商品にたとえ、「えび＝年をとって腰が曲がるまで元気に」「黒豆＝新しい年も達者（マメ）に」など、由来のある献立のみを選びすぐりの素材で詰め合わせ、それぞれのいわれを31枚のかるたにしてセットしました。



○環境に配慮した素材にこだわって詰め合わせました
＜高島屋限定＞

高島屋 未来にやさしいおせち 和 二段重 24,840円

「次世代応援」、「環境配慮」、「資源保護」をキーワードに企画した未来志向のおせちです

- 人工孵化させた近大マグロ稚魚を養殖した、愛媛県宇和海の本マグロ
- 100年以上前より鮭の孵化放流事業に取り組む北海道・標津のいくら
- 植林活動により海と山の浄化に取り組む北海道・厚岸の牡蠣
- 神奈川県相原高校の生徒が食品の残渣などを飼料にして育てた鶏の卵
- 江戸東京野菜の栽培を学習する東京都立園芸高校の大蔵大根



○体にやさしい、カロリー配慮ややわらかおせち

富山 五万石本店 ヘルシーおせち 和 三段重 16,200円

つつい食べ過ぎてしまう機会の多いお正月ですが、カロリーが気になる方、健康を気遣う方におすすめの「ヘルシーおせち」。朝の重、昼の重、夜の重とそれぞれ 300^キ。カロリー前後、三段合計でも約 850^キ。カロリーに調整。野菜と海草を中心に、薬膳料理に定評のある富山の料亭「五万石」の料理長が素材の味を活かした薄めの味付けに仕上げました。富山大学附属病院栄養管理室長・矢後恵子氏が監修しています。



**大阪マルビル 大阪第一ホテル やわらかおせち
和 一段 8,856円**

素材本来のおいしさを残しながら、独得のやわらかさに仕上げたおせち。年に一度のおせち料理を皆と一緒に楽しんでいただけます。



ニーズの多様化に対応しています

○少人数対応、一人一重などコンパクトなおせちを増やしました

小家族化、個食化などのライフスタイルの変化に伴い、求められるおせちも多様化しています。高島屋では和・洋・中など6種類から1重ずつお好きな分だけ組み合わせさせていただく「選べるおせち」や、同じ詰め合わせを2段にした「一人一重ご来客用おせち」、分量も価格も小ぶりの「少人数お手頃おせち」など細やかなニーズに対応したおせちが充実しています。年末年始のパーティなどにもご活用いただけます。

「一人一重ご来客用おせち」例

京料理 松廣 和 二人前 12,960円



○広域配送おせち

遠くに住まれるご家族におせちを送られる方が増えています。大半のおせちは店舗所在地の近隣エリアまでのお届けですが、遠方にもお送りいただける「広域配送おせち」も今年は種類を増やしました。

* 商品によりご予約期間、お届け日が異なります

その他トピックス

○おせちのイメージが変わる！「あたたかいおせち」

**金沢 ぶどうの木 「蒸(じょう)のおせち」
洋 二段重 39,960円**

冷菜と温菜が一重ずつ詰められており、温菜のお重をあたためていただくおせち。木曾で作られる檜のせいと蒸し器がセットされています。



○「おせち+1」のお買い上げも増えています

おせちのご注文と同時に鍋やお寿司などを注文される方が増えています。こうしたニーズをふまえ、おせちに合わせてお召し上がりいただきたいお料理も多数ご紹介しています。



**京つけもの 西利
京つけものおせち 10,800円**

**薬師庵
京の鴨うどんすき 8,640円**