

2016年 高島屋のお歳暮

■高島屋大阪店・堺店・泉北店・京都店・洛西店

10月14日(金) 受注スタート



※米子店:11月1日(火)～ 岡山店:11月2日(水)～

※和歌山特設会場:11月2日(水)～12月13日(火)

※オンライン:

10月14日(金)午前10時～12月24日(土)午前10時

2016年お歳暮カタログの表紙原画 : 松浦 浩之 氏

躍動感あふれるキャラクターを大胆に表現し、国内外から高い評価を受けているアーティスト松浦浩之氏。伝統に根ざしながらも現代性に満ちた氏の作品とともに、高島屋のお歳暮は未来へ一歩踏み出しました。

■関西各店承り期間

	本年会期	(内、早期割引受注期間)	日数	増減
大阪店	10月14日(金)→12月25日(日)	10月14日(金)→11月30日(水)	73日間	±0日
京都店	10月14日(金)→12月25日(日)	10月14日(金)→11月30日(水)	73日間	±0日
堺店	10月14日(金)→12月25日(日)	10月14日(金)→11月30日(水)	73日間	±0日
泉北店	10月14日(金)→12月25日(日)	10月14日(金)→11月30日(水)	73日間	±0日
洛西店	10月14日(金)→12月25日(日)	10月14日(金)→11月30日(水)	73日間	±0日
米子店	11月1日(火)→12月25日(日)	11月1日(火)→11月30日(水)	55日間	△4日
岡山店	11月2日(水)→12月25日(日)	11月2日(水)→11月30日(水)	54日間	+3日

※和歌山特設会場 (和歌山市駅前ファーストビル2階) 11月2日(水)～12月13日(火)

※タカシマヤフードマゾン岡山店(イオンモール岡山1階)11月2日(水)～12月25日(日)

■2016年 高島屋のお歳暮

・お歳暮総計の目標売上:前年比+2.4% 関西計:+1.9% 大阪店:+0.9% 京都店:+1.4%

2015年お歳暮総計売上:前年比△0.6%、関西計:△0.8% 大阪店:△1.1% 京都店:△0.1%

2016年お中元総計売上:前年比+0.0% 関西計:△1.2% 大阪店:△1.5% 京都店:+2.8%

・平均単価予想:約4,500円(前年同様)

・カタログ掲載点数:約2,600点(昨年より+約100点 本カタログは約2,000点で前年同様)

うち、ローズギフト1,300点(前年並み)は日本全国送料324円でお届け。

ギフトセンター会場で10月14日～11月30日までの期間、カタログ表示本体価格からローズギフト1,300点のうち900点を15%OFF、400点を10%OFFでお買い上げいただける早期割引を実施。

※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の点数。

・ネット掲載点数 :約9,000点(前年:約8,600点)

うち、期間中最大5,000点(前年並み)が日本全国送料無料。

■お歳暮ギフトの傾向

お歳暮ギフトの人気上位については、例年ビールや洋菓子、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。

また、「期間限定の特別商品」が揃う時期であることから、お歳暮ギフトを注文する際に、自分買い・お取り寄せ感覚で自宅用にも購入する傾向も年々増加しています。今回のお歳暮についてもお取り寄せを想定した別冊カタログ(テイステイデーズ、ご自宅 お買い得品特別販売カタログ)のページ数と商品掲載点数を増やし、提案を強化いたします(本年掲載点数415点←昨年368点)。年末年始でご家族やお友達と集う機会が増えることから、パーティーにおすすめのオードブル・シェアするギフトのほか、話題の有効成分を多く含む食材(オリーブ、スーパーフードなど)を特集します。

① 社会的価値志向の増加 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」「安心」「環境保全」「フェアトレード」など社会的価値への関心がさらに高まっています。

② 世帯構成の変化 健康や高齢者に配慮した商品を選びたい!

高齢化の進行、単身者世帯の増加に伴って人気の定着した「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・技を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。複数の方に贈る場合でも、同じものを選ばず、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・物語性のある商品も人気です。

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!

お歳暮は「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の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、さら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がっています。「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!

ネットでギフトをお買い物になるお客様が増えています。近年は通勤中にスマホで閲覧し、帰宅してからパソコンで購入するなどの動きが見られるようになり、小売各社ではより便利にネットでお買物できる環境作りが求められています。

●特徴商品① 「美事を贈る“料理と器”」

華やかで美しい料理と個性のある器が奇をてらうことなく響き合い、食べてしまう前にしばらく眺めていたくなるような魅力を持った、新たな組み合わせに挑みます。カタログを開いた瞬間に見る人を惹きつけるパワーを感じられるような商品が、「高島屋のお歳暮」の巻頭を飾ります。



←<麻布幸村>京鴨肉とつくねの美味鍋 6,480 円

高島屋限定

幸村 純さん特製の鴨の旨味をつめた出汁をベースにふっくら炊かれた鴨つくね、肉厚の椎茸、壬生菜、そして味の決め手となるささがき牛蒡を温め、最後に鴨肉を加え身と脂のバランスがほどよいジューシーな鍋料理。幸村さんの匠の技が光る渾身の一品です。
(麻布幸村・「和久傳」室町店で料理長を務めた幸村純氏が2000年にカウンター割烹として開業。ミシュランガイド東京の三ツ星を獲得。)



←<大道 正男>輪花つまみ黒釉土鍋 43,200 円

高島屋限定

機能性が高く美しい土鍋作りに定評がある大道さんは、料理が好きで自分で使いたい器を作っていたらますます料理が好きになったそうです。そんな大道さんの土鍋は見て触れていると料理がしたくなる、そんな魅力にあふれています。麻布幸村のご主人の目に適ったこの土鍋も盛り込んだ具材が美しく映え、見ても食べても楽しめる鍋の醍醐味を味わえる土鍋です。



←<京都・南禅寺瓢亭>食べるスープ 日々是好日 6,480 円

高島屋限定

～和をもってスープと為す。～

瓢亭 15 代目主人 高橋義弘氏による、椀を進化させたスープ。鯛には生麩や九条ねぎ、牛肉に赤みそ、京野菜には白みそと、和素材を巧みに使いつつ類を見ない味わいが誕生しました。

●特徴商品② 「鍋料理・小分け鍋」

様々な味や具材のものが登場し、進化している鍋料理。高島屋では鍋商品の品揃えを強化し、家族団らんで召し上がれる定番の数人前用の商品のほか、お1人様用あるいはご家族それぞれが違う味をお楽しみいただける小分け鍋(1人鍋)も豊富に取り揃えました。

鍋商品: 本年 44 点、前年 40 点 うち、小分け鍋: 本年 19 点、前年 10 点



↑5種の彩り小分け鍋 6,480 円

高島屋・阪急阪神 共同企画

かに鍋、石狩鍋、たらちり鍋、すき焼き、水炊きの鍋料理5種を、電子レンジで温めるだけの小分け鍋に。



↑<北海道>石狩小分け鍋 5,400 円

高島屋・阪神阪急 共同企画

北海道を代表する郷土料理の石狩鍋。鮭、えび、帆立の旨みを、みそベースのスープで堪能できます。



↑<京都・薬師庵>京風しっぽくうどん 5,400 円

丹波地鶏と丹波しめじのきのこ個食鍋と、真鯛と聖護院かぶらのみぞれ個食鍋が3点ずつセットに。

★鍋以外でも、小分けされ、少人数でも食べやすい商品をさらに充実しています！

●特徴商品③「日本酒」

「日本酒ブーム」により、幅広い層に人気定着しつつある日本酒。高島屋では、蔵元が技を駆使して醸した渾身の「日本酒」を前年より約1.2倍(本年61点、前年55点)の品揃えで展開します。



←<獺祭>磨きその先へ 32,400 円(240本限り)

10年以上の構想・開発期間を経て世に送り出した獺祭「磨きその先へ」。「磨き二割三分」を超える酒質を目指し、かつてない香りと味、余韻を実現した旭酒造最高峰の純米大吟醸です。



→<獺祭>磨き二割三分・磨き三割九分詰合せ 7,992 円

極限の23%まで磨いた「山田錦」を使った「磨き二割三分」。華やかな香りと上品な甘み、余韻が魅力。



←<醸し人九平次>純米大吟醸「彼の岸(ひのきし)」 10,800 円(300 本限り)

兵庫県黒田庄町産・自家栽培米“山田錦”を 30%まで磨きあげた純米大吟醸。洋梨やジャスミンの花を思わせる香りが特徴。ワイングラスでお召し上がりいただくと香り・表情の変化を楽しめます。

→<勝山酒造>純米大吟醸

高島屋限定

「懸けしぼり」 10,800 円(300 本限り)

伝統的製法にさらに磨きをかけ、最先端の酒質を追求して大きく進化した「懸けしぼり」。馥郁と香り立つきれいな味わいとふくよかな旨み、料理との相性の良さを楽しめる純米大吟醸です。



←<龍力>純米大吟醸「天神地祇」 10,800 円

高島屋限定

兵庫県特A地区・天神産の上質な“山田錦”を精米歩合 35%まで磨き上げ、熟練の南部杜氏が精魂込めて醸しました。「天つ神と国つ神、すべての神々」という意味を込めた純米大吟醸限定品です。

●特徴商品④「洋菓子」

ギフトとしての需要が高まり、年々売上を伸ばしている洋菓子。

今年は人気の洋菓子ブランドによる、洋酒や日本酒を使った大人テイストのスイーツ(4 種類)を高島屋限定でご用意します。



高島屋限定

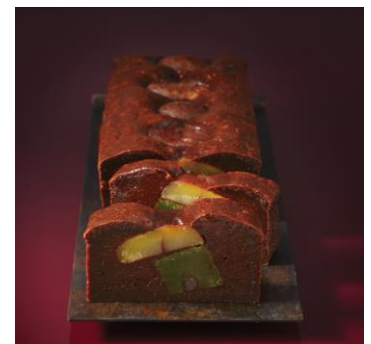
←<ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション> ショコラ マロン 5,400 円

10 年物のアルマニャックとチョコレート、大粒の和栗を使用した味わい豊かなパウンドケーキです。大きくてずっしりとした食べ応えのある一品。

高島屋限定

→<レーブ ドゥ シェフ>丹神白京ーショコラと抹茶のテリーヌー 5,400 円

チョコレートと京都三星園の抹茶を使用した濃厚なテリーヌ。抹茶のテリーヌ部分は神戸酒心館の日本酒「福寿」を使って味に深みとコクを持たせ、兵庫県産の大納言あずきをちりばめました。上に飾った兵庫県産丹波栗がアクセント。



●特徴商品⑤「精肉」

“肉ブーム”の継続もあり、「いいお肉を食べてもらいたい」と、すき焼き用や焼肉用の精肉もギフトとしての人気が高まっています。そこで、本年は36種類(前年:31種類)と品揃えを強化します。1万円以上の高額商品も今年は17種類ご用意します。



←<カワイ>県立石田高校で育てたオリーブ牛のすき焼き用 (ロース200g、もも350g) 10,800円

高島屋限定

香川県立石田高等学校生産経済科の生徒たちが、約2年間丹精こめて育てたオリーブ牛をすき焼き用にしました。
※300セット限り



→<道頓堀 はり重>すき焼きセット

(黒毛和牛ロース400g、割り下1本) 10,800円、
(黒毛和牛ロース700g、割り下2本) 16,200円

全国的にも有名な老舗和牛専門店のすき焼き肉。

→<肉の堀川亭>黒毛和牛すき焼き用(国内産)

(肩ロース550g) 10,800円



★ほかにも、<柿安><宗家千屋>などの人気ブランドをはじめ、
<まるたけ阪本>など豊富なラインアップをご用意します。

※価格は消費税を含む総額で表示しています。

■高島屋オンラインストア 利便性向上の取り組み

高島屋では、2015年お歳暮・2016年お中元売上において、ネット売上が横浜店売上を抜いて1位となりました。ネット売上は、毎回前年比2桁増で推移しており、今後も高い伸びが期待できるため、より便利にお買物ができる環境作りに取り組んでいます。

- ・【新規】チャット問い合わせの導入 (2016年お歳暮～)
午前10時～午後6時まで。画面操作をチャットでサポート。
- ・【新規】カート内に残っている商品お知らせメール (2016年お歳暮～)
商品をカートに入れたまま購入しなかったお客さまにお知らせメールを配信。
- ・画面操作サポートデスク専用ダイヤル (2016年お中元期～)
午前10時～午後6時まで。画面操作がご不明な場合、パソコンやスマートフォンを開いた状態でサポート。
- ・高島屋友の会お買い物カードのネット利用開始 (2016年お中元～)
事前に店頭で認証コード登録が必要。12ヶ月の積立で、1か月分ボーナス。
- ・カート共有化 (2015年お歳暮期～)
閲覧が多いスマホと、購入が多いパソコン・タブレット端末のお買い物カートを共有化。
- ・高島屋カタログスキャン導入 (2015年お中元期～)
スマートフォンアプリ。紙のカタログの気になる商品画像を読み取ってECの商品ページへ簡単アクセス。
- ・お届け先リストのネット取り組み (2014年お歳暮期～)
ばらのギフトセンターでお買上げ実績のあるオンライン会員は、お届け先データをネットでも。