

2020年 高島屋のお歳暮

高島屋オンラインストア:10月9日(金) 午前10時よりスタート

高島屋各店舗 (関東):10月28日(水)より順次「ばらのギフトセンター」スタート

お歳暮は、日頃からお世話になっている方へ1年の締めくくりとして、お礼の気持ちをあらわす贈り物。近年は、この時期ならではの限定品や、今だけ・ここだけの美味しいグルメが一堂に集まるイベントとしても捉え、ご自宅用ニーズやカジュアルギフトとして楽しまれる方も増えています。

そうした中、高島屋では、**素材も製法も吟味を重ねて技を極めたギフト【至高の美味】**、**名店の逸品を高島屋だけの特別なギフトにした【名店とともに】**、**既成にとらわれることなく他にはない美味に挑戦したギフト【挑む】**、といった特集をはじめ、“美事(みごと)を贈る”という普遍テーマのもと、こだわりぬいたお歳暮ギフトをご提案してまいります。

また本年は“新しい生活様式”の広がりとともに、ライフスタイルや価値観の変化を反映し、ご自宅で手軽に名店の味を味わえる“レストラン気分ギフト”や、“おうちで楽しむ物産展”をテーマにした高島屋の「北海道展」「九州展」「東北展」の人気ギフトを特集いたします。また「高島屋オンラインストア」では、お歳暮カタログ掲載品はもちろん、オンライン限定品や“旅行気分で贅沢グルメ”、“テレワークのおとも”などをテーマとしたギフトをご提案してまいります。



特徴商品の一例

※価格は消費税を含む総額で表示しています。写真は調理・盛り付けの一例です。

【至高の美味】 和洋が出会い生まれたソースが魚の旨みと香りを引き立てる“和フレンチ”

＜ラ・トルチュ de タテルヨシノ＞ 和フレンチ 魚のポワレ …5,400円

高島屋限定



26年に及ぶパリでのキャリアの中で、鰹節や醤油などの和素材を使い、サプライズを引き起こしてきた吉野シェフだからこそこの“和フレンチ”が登場。真鯛、鰯、銀鮭に合わせたソースは、フレンチで用いる素材のクリームチーズ、白ワイン、オリーブオイル、ディルに、西京みそ、醤油、みりんなどの和の調味料を合わせたもの。

吉野シェフが「これは世界に通じる味」と胸を張る一品が誕生しました。また、あえてご家庭のフライパンで“ひと手間”を加えて、ポワレ(焼き上げ)していただくことで、出来立てのレストラングルメの味わいをご家庭でお楽しみいただけます。

※写真は魚のポワレ(真鯛)の調理・盛り付けの一例です。野菜などは含まれません。

【至高の美味】 至極まろやかな味わい、国産バルサミコ酢。

高島屋限定

＜アサヤビネガー＞ 国産バルサミコ酢(10年熟成) 10,800円



シャインマスカット、ピオーネ、巨峰など、山梨県産のぶどう 20 種以上使用。イタリア・モデナから取り寄せた 7 種の木樽で 10 年熟成し、一瓶に約 20kg のぶどうが凝縮された国産バルサミコ酢。親子 2 代で 60 年以上にわたり培った醸造技術と、10 年の熟成が醸す日本の食文化に合うバルサミコ酢の追求が生み出した逸品。ふくよかな香り、黒蜜のような甘み、まろやかな酸味は、シンプルにかけるだけで料理に華やかなアクセントをもたらします。



【名店とともに】

南フランスの代表的な料理「ブイヤベース」の進化形。

＜メゾンミクニ＞ 東京うこっけいとブイヤベース麺・・・16,200円

高島屋限定

東京うこっけいのガラなどを煮詰めたフォンブランと昆布や鰹のだしを合わせたサフランスープを合わせ、具材の身や殻から出る豊かな旨みで深みを出すところが三國流。

黒い身と滋味深い味わいが特徴の東京うこっけいとその卵、伊勢海老やオマール海老などの海鮮素材、トリュフ入りのうどんを加えました。オテル・ドゥ・ミクニの、フランス伝統料理を完成度高く日本化する“ジャポニゼ”が、電子レンジで簡単にお召あがれるよう、1人前ずつの個食パックにし、体も心も芯から温まる一皿をご家庭で簡単に楽しめるよう工夫を凝らしました。



【名店とともに】 湖と大地。淡海の国の恵みを食べ比べ。

＜滋賀・鮎家＞ 近江・淡海の国鍋・・・5,940円

高島屋限定



「近江を制するものは天下を制す」天下取りを志す武将たちのロマンに満ちた滋賀の地に、店舗を構える「鮎家」。昆布巻で知られる名店が、次世代に受け継ぐ新たな美味をご堪能いただきたいと、滋賀の素材を厳選し、2つの鍋をご用意しました。脂のりが良く上品な味を誇る琵琶湖の固有種「琵琶マス」と、歯ごたえのある肉質とコクのある旨みを備える近江の地鶏「近江黒鶏」。それぞれの鍋には、琵琶マス入り・近江黒鶏入りのつみれ団子、九条ねぎ、そして国産小麦使用のうどんも入っています。どちらも素材の旨みを引き立てる相性の良いだしを使用。味わい深い鍋が完成いたしました。

(びわ湖水軍鍋 1人前×2、近江武将鍋 1人前×2)

※調理・盛り付けの一例です。イメージ写真は約2人前で盛り付けています。

【挑む】 元気に育った“走る豚”

高島屋限定

＜燻製工房 縁＞ 走る豚ベーコン・ハム・ソーセージセット・・・5,940 円

熊本県菊池市の「やまあい村」で放牧飼育。走って食べて元気に育った豚は身が締まって味が濃く、何より脂の甘み、旨み、口溶けが違います。その豚を地元の農家が農薬や肥料を使わずに育てた野菜で作った独自のソミュール液に漬けこみ、添加物不使用でベーコン、ハム、ソーセージにしました。新登場の昆布巻ロースハムは、昆布の旨みが染み出す味わいです。



【挑む】

25 年前に誕生した、当時の製法技術を再現。

さっくり軽い食感、幻の“ままだき”を復刻。



＜赤坂柿山＞ ままだき・・・5,832 円

高島屋限定

ひびの入り方ひとつでも食感が変わる、自然のままの生地を焼いたおかきの製法は、25 年前に誕生。大きく、生地自体に艶があり、さっくり軽いのが特徴ですが、製法は手間の連続です。

特に杵つき後、型にはめずに手で丸めて薄く平らにのぼすことや、時間をかけてゆっくり乾燥されることで、さくさくの軽い食感が生まれます。

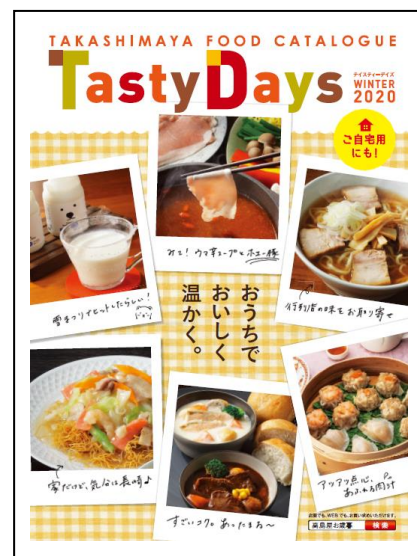
富山県産新大正もち米の生地におぼろ昆布、白海老、黒糖と新しい味も加わり、お歳暮ギフトにして復刻しました。

【ご自宅用お歳暮カタログ】「テイスティーデイズ」

年々高まる、ご自宅用ニーズと、カジュアルギフト。

近年はお歳暮を、この時期ならではの限定品や、今だけ・ここだけの美味しいグルメが一堂に集まるシーズンイベントとして、“ご自宅用ニーズ”や“カジュアルギフト”として楽しまれる方も増えています。

そうした中、高島屋では「テイスティーデイズ」（ご自宅用お歳暮カタログ）をご用意し、本年は新たなテーマとして“おうちで楽しむ物産展”をテーマに、高島屋の「北海道展」「九州展」「東北展」の人気ギフトを特集しご提案いたします。



おうちで楽しむ物産展ギフト おうち de 北海道展

北海道に住む、高島屋の北海道展バイヤーが実際に見て、食べて、唸った美味しさを取り揃えました。おいしさの宝庫、北海道の中でも飛び抜けた魅力を持つ「北のハイグレード食品」を集め、おうちで高島屋の「北海道展」がお楽しみいただけます。

<肉の山本> 北海道産サフォークラム・・・ 6,156 円 北海道

生産量の少ない希少な北海道産サフォークラム。とてもやわらかく、甘い脂身が特徴です。臭みやクセも少ないので、羊肉が苦手な方にもおすすめ。



<すすきの浪花亭> しろくま雪ミルク・・・ 4,700 円 北海道

札幌の日本料理店が北海道の食材にこだわって作ったミルク甘酒。さっぽろ雪まつりで大ヒットし、商品化。温めてやさしい甘酒をお楽しみいただけます。

おうち de 東北・九州 うまいもの味くらべ

<仙台・味の牛たん崑助> ゆでたん詰合せ・・・ 4,860 円 宮城

5種類の野菜と一緒に約4時間煮込んだ牛たん。崑助の人気商品テールスープの味つけで牛たんの旨みをいかしつつ、箸で切れるほどやわらかく、絶妙な塩加減、やさしい味に仕上げた限定ギフト。わさびがよく合います。

高島屋限定



<喜一> 喜多方ラーメン詰合せ・・・ 2,592 円 福島

朝早くからラーメンを食べる「朝ラー」のある喜多方。超多加水の平ちぢれ麺に、さっぱりとした飽きのこないスープが絡みまです。シンプルでやさしさを感じる熟成された醤油味と、淡麗でさっぱりとした塩味のセットです。

大分

<豊後水道ふぐ柳井商店> 豊後とらふぐ料理セット・・・ 16,500 円

豊かな山と川をもち、自然に恵まれた大分県佐伯市。豊後水道のいけすで荒波にもまれて育った豊後ふぐをフルコースで楽しめます。



<チョコレートショップ> 博多の石畳ケーキ・・・ 4,400 円 福岡

博多旧市街の石畳を思わせるケーキは、チョコレートや生クリームなどで5層に。口に含むとスッと溶けてしまうほどのやわらかさです。

ご自宅で手軽に名店を！“レストラン気分ギフト”



＜大阪・美々卯＞ うどんすき・・・ 10,800 円

高島屋限定

こだわりの具材とうどんをだしでいただく大阪名物「うどんすき」。自家製のだしに煮崩れしにくいうどん、限定ギフトとしてこだわった具材の数々。やまつ辻田が美々卯のために調合した七味唐辛子をつけてお召しあがりいただきます。

七味唐辛子の缶には榛原千代紙を使用、すべてにこだわったギフトです。ご家庭の食卓の団欒におすすめの一品です。

＜シェ松尾＞ 黒毛和牛塩窯焼きローストビーフ・・・ 11,880 円

高島屋限定

旨みが濃厚な黒毛和牛のもも肉を、オリジナルブレンドのシーズニングソルトで味付け。瀬戸内の海塩で包んでじっくり蒸し焼きにしました。



＜聘珍樓＞ 聘珍樓バラエティセット・・・ 5,400 円

明治 17 年創業の聘珍樓。点心（肉まん、焼売）・惣菜（エビチリ、黒酢すぶた、麻婆豆腐）・デザート（杏仁プリン、マンゴープリン）まで、人気の品々をセレクト。レストランでのコース料理が楽しめます。



高島屋オンラインストア

「お歳暮カタログ」掲載品に加え、オンラインストア限定品・高島屋限定品や“旅行気分でお祝いグルメ”、“テレワークのおとも”などをテーマとしたギフトを 10 月下旬よりご提案。お買上げ特典もご用意しております。

■お歳暮 URL :

<https://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/wintergift/>

■承り期間 :

2020 年 10 月 9 日 (金) 午前 10 時～

12 月 25 日 (金) 午前 10 時まで

※一部販売期間の異なる商品等がございます。

※高島屋オンラインストアでは、高島屋の「お歳暮カタログ」掲載品もお買い求めいただけます。



ご家族やご親戚、ご友人などへ
新しい暮らしの心遣いギフト

お歳暮商品をネットで贈る方限定！3つの特典をご用意。

今年のお歳暮ではネット注文をされる方がますます増えることを予測し、お歳暮商品を「高島屋オンラインストア」でご注文された方を限定に、3つの特典をご用意しました。

※対象条件や注意事項の詳細については、オンラインストアの「高島屋のお歳暮 2020」ページにてご案内しております。

特典① 税込1万円以上購入で！抽選3,000名にカタログギフトプレゼント！

高島屋オンラインストアでキャンペーン期間中、お歳暮商品を税込10,000円以上（期間累計）お買い上げいただいたお客様の中から、抽選で3,000名にタカシマヤローズセレクション ぐるめ百華「萌黄」コース（販売価格：税込3,850円）をプレゼント。

※キャンペーン期間：10月9日（金）午前10時～12月7日（月）午前10時まで

※キャンペーンの参加にはキャンペーンページよりエントリーが必要です

特典② タカシマヤのカード会員限定！1,500ポイントプレゼント！

高島屋オンラインストアでキャンペーン期間中、お歳暮商品をタカシマヤのクレジットカード・デビットカードで税込15,000円以上（期間累計）お買い上げいただいた方に、もれなくタカシマヤポイント1,500ポイントをプレゼント。

※キャンペーン期間：10月9日（金）午前10時～12月7日（月）午前10時まで

※対象カード：タカシマヤカード《ゴールド》、タカシマヤカード、タカシマヤセゾンカード、タカシマヤプラチナデビットカード

※対象外カード：ジェイアール東海タカシマヤカード《ゴールド》、ジェイアール東海タカシマヤカード、ジェイアール東海タカシマヤセゾンカード、その他一部カード

特典③ 抽選で100名にカタログギフトが当たるチャンス！

高島屋オンラインストアでキャンペーン期間中、「ユアチョイスギフト」を税込25,000円以上（期間累計）お買い上げいただいたお客様の中から、抽選で100名に「ユアチョイスギフト YA コース（販売価格：税込5,500円）」をプレゼント。

※キャンペーン期間：10月9日（金）午前10時～12月21日（月）午前10時まで

高島屋オンラインストア 商品の一例

“テレワークのおとも”を贈る、お歳暮ギフト。

<Maazel Maazel (マーゼルマーゼル)> 34種のやさしい畑 スープセット … 3,240円

オンラインストア限定

※各店ギフトセンターでは承りできません。

野菜と果物を混ぜ合わせた麴入りスムージー。

その技術をスープに活かして作られたスープ・スムージーは、34種類のお野菜と麴入り。常温保存できるパウチは、ご自宅や職場で忙しい時や食欲のない時でも手軽にこの一杯でしっかり栄養が摂れます。

※こちらの商品は10月14日(水)午前10時より承り予定。



旅行気分、贅沢グルメを味わえるギフト。

＜創業明治八年 老舗料亭 上見屋＞ 飛騨牛 A5 ランク ローストビーフ … 10,800 円



オンラインストア限定

※各店ギフトセンターでは承りできません。

上見屋は旅館業のかたわら大正から昭和にかけて上見屋精肉店としても営業しており、その歴史のルーツを辿りお肉料理の提供もしています。日本料理店で代々受け継がれた味と技を、岐阜県が世界に誇るブランド牛、飛騨牛に込めてローストビーフにいたしました。
※こちらの商品は 10 月 21 日(水)午前 10 時より承り予定。

備えておきたい食料品ギフト。

中村孝明監修 フリーズドライ味噌汁ギフト … 3,564 円

オンラインストア限定

※各店ギフトセンターでは承りできません。

和風だしの効いた「たまごスープ」に、米みそと豆みそを合わせバランスのよい風味で具沢山に仕上げた「きのこ味噌汁」、2 種類の米みその風味と数種のだしを合わせた味わい深い「油あげ味噌汁」、柚子胡椒のアクセントが特徴の「ほうれん草味噌汁」の 4 種のバラエティーセットです。

※こちらの商品は 10 月 21 日(水)午前 10 時より承り予定。



2020 年 高島屋の歳暮 基本情報

- ・平均単価予想 (店頭) : 約 4,500 円 (前年同様) ※高島屋 15 店舗
- ・カタログ掲載点数 : 約 2,000 点 (前年同様) ※高島屋 15 店舗
うち、ローズギフト 1,300 点 (前年同様) が日本全国送料無料
※高島屋 9 店 (関東カタログ) の掲載点数。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 5,600 点予定
うち、期間中最大約 1,500 点が日本全国送料無料

「関東」各店の承り期間 一覧

店舗名(関東)	本年会期	前年会期
オンラインストア	10/9(金)午前10時～12/25(金)午前10時	10/11(金)午前10時～12/25(水)午前10時
日本橋店	11/5(木)～12/23(水)	11/7(木)～12/24(火)
新宿店	11/5(木)～12/24(木)	11/6(水)～12/24(火)
玉川店	11/11(水)～12/22(火)	11/13(水)～12/22(日)
立川店	10/28(水)～12/22(火)	10/30(水)～12/23(月)
横浜店	10/29(木)～12/15(火)	11/2(土)～12/23(月)
大宮店	11/4(水)～12/21(月)	10/30(水)～12/19(木)
柏店	11/5(木)～12/22(火)	10/31(木)～12/22(日)
高崎店	11/11(水)～12/25(金)	11/7(木)～12/25(水)
岐阜店	11/11(水)～12/20(日)	11/1(金)～12/24(火)

※各店ギフトセンターの会期に変更が生じる場合がございます。

※各店の会期については、最新の情報を各店ホームページにてご確認をいただけます。

以上