

2022年新春 高島屋 おせち料理

高島屋オンラインストア 9月17日(金)午前10時から予約販売スタート

高島屋各店 9月22日(水)から予約販売スタート

関東店舗:日本橋店、新宿店、横浜店、玉川店、立川店、大宮店、柏店、高崎店、
タカシマヤフードメゾンおおたかの森にて承り・お渡し

お正月を祝う「おせち料理」は、「家庭で作る時代から、購入する時代へ」というライフスタイルの変化を受け、食生活の多様化・核家族化が進む中、高島屋では「おせち=家族が集うお正月のコミュニケーションツール」として捉え、食生活の「多様化」に対応したバラエティ豊かなおせちを今年もご用意いたしました。

高島屋全店の店頭で約900種類（関東店舗で約600種類）、オンラインストアで約1,150種類（店頭でも販売する約900種類+オンラインストア、通信販売約250種類の合計）と業界最多級のおせちをご用意し、お客様の幅広いニーズにお応えして参ります。

また2022年のお正月も、外出自粛が求められる一方で、ご自宅で“高級お取り寄せグルメ”としておせち料理を楽しむ傾向が続くと想定されるなか、本年は新たに“ホームエンタテインメントをテーマ”としたおせち、“サステナブルなおせち”などをご提案するとともに、お家で人気レストラン・料亭の味を楽しめる名店とのコラボレートおせちや、海外・国内の旅行気分が味わえるおせちを強化してまいります。



高島屋オンラインストア

https://www.takashimaya.co.jp/shopping/special/osechi/?utm_source=qr&utm_medium=pr&utm_campaign=osechi

■ご予約承り：9月17日(金)午前10時～12月26日(日)午前10時

■オンラインストア限定 早期ご予約 送料無料キャンペーン：11月13日(土)午前10時までのご予約分は、送料無料（※一部除外品がございます）

■お届け日：12月28日(火)、29日(水)、30日(木)、31日(金)

※一部、承り期間、お届け日の異なる商品や、日付指定の承れない商品がございます。

※商品によりお届け可能地域が異なります。

※他に、「年明けにお届け」（1月2日から1月9日まで）を承るおせちがございます。

店頭

■ご予約承り：9月22日(水)～12月25日(土)

■お届け日及び店頭でのお渡し：12月31日(金)

■日本橋店・新宿店・横浜店・玉川店・立川店・柏店・大宮店・高崎店・タカシマヤフードメゾンおおたかの森の特設会場 各店にて承り・お渡し

※一部、承り期間、お届け日の異なる商品がございます。

【2022 年新春 高島屋 おせち料理の品揃えポイント】

巣ごもりな正月もご自宅で、“高級お取り寄せグルメ”として楽しむおせち

- お家で人気レストラン・料亭の味を楽しめる、名店とのコラボレートおせち ※種類・昨年比 約+15%
- “海外旅行へ行った気分”を味わえるおせち
- “国内の人気観光地へ行った気分”を味わえるおせち

ホームエンタテインメント！をテーマとしたおせち

- だらやき手作りキット付き！おせち 干支・寅 虎おせち ※WEB・通販のみで受注
- お正月遊びの定番、かるた付き！“日本全国 47 都道府県を味わえる”おせち ※WEB・通販のみで受注
- おうちで簡単に“握り寿司体験”が楽しめるセット ※WEB・通販のみで受注
- 好きなものだけ食べたい！ 「肉おせち」「スイーツおせち」 ※WEB・通販のみで受注

おいしく SDGs！ サステナブルなおせち

- 食材の調達やフードロスの削減などに配慮した、環境配慮型のおせち ※WEB・通販のみで受注
- 資源の有効活用と地球環境の保護に配慮した、未来にやさしいおせち
- お重の中で使用している「プラスチックカップ」を「紙」へ仕様変更（※）した、環境に配慮したおせち
※「高島屋ブランドのおせち」（PB）についてのみ、昨年比較・約 20%のプラスチック使用量を削減

取り分け不要のお一人様おせち。離れて暮らす家族へおせちを贈る“ギフト”にも

- 「一人一客おせち」（個食おせち、お一人様用）や、少人数おせちの品揃えを強化 ※種類・昨年比 約+30%

ヘルシートレンド、健康配慮型のおせち

- 糖質&カロリーコントロールおせち
- 野菜中心の食事を心がける人にも楽しめるおせち。米澤シェフ考案「ヴィーガン」おせち

冷凍おせちの「早届け」

※「高島屋オンラインストア」「高島屋通信販売」での受注のみ（対象は一部商品のみ）

「おせちをオードブルがわりに年末から楽しみたい」「忙しい年の瀬は早めにおせちを受け取りたい」など、おせち料理を年末にご配送で注文される方がますます増加しているのを受け、「高島屋オンラインストア」及び「高島屋通販」では、昨年から「冷凍おせち」の「早届け」（12月28日、29日のお届け指定）を承っております。

※「冷凍おせち」の「早届け」については、一部商品のみ（約 90 種類）が対象。

※送料無料クーポンプレゼントは、「高島屋オンラインストア」限定のキャンペーンです。

おせちを早く受け取って
送料無料クーポンをもらおう！
キャンペーン

早得

12月 28日 29日 お届けの冷凍おせちを
ご注文いただいたお客様に
送料無料クーポンをプレゼント！

【おせち料理の一例】

巣ごもりな正月もご自宅で、“高級お取り寄せグルメ”として楽しむおせち

～お家で贅を尽くした高級グルメを味わう「人気レストラン」「名店コラボレーションおせち」～

■ 「夢の饗宴おせち」和・洋・中 四段重 108,000 円 (税込)

高島屋限定販売



左：渡辺健善氏
「レ・サンス」
右：孫 成順氏
「中國名菜 孫」



左：亀山昌和氏
「銀座 和久多」
右：奥田政行氏
「アル・ケッチャーノ」

料理界のスペシャリスト 4 人が挑む、豪華饗宴おせち。

東京・銀座に店を構える日本料理「銀座 和久多」、五感で楽しむ素材にこだわった横浜の本格フレンチ

「レ・サンス」、地産地消の極み、山形のイタリアン「アル・ケッチャーノ」、東京・六本木の「中國名菜 孫」による、豪華絢爛のスペシャル四段重をご家庭でお楽しみいただけます。(※3～4 人前)

■ 女性シェフ三人の和・洋・中おせち 三段重 29,160 円 (税込)

「御料理ほりうち」の堀内さやかシェフ、「morceau」(モルソー)の秋元さくらシェフ、「中国料理 美虎」の五十嵐美幸シェフ。東京を拠点に活動する三人の女性シェフが織りなす繊細で華麗な食の饗宴を三段重で表現しました。(※4 人前)

「御料理ほりうち」

「morceau」(モルソー)

「中国料理 美虎」



堀内さやか氏



秋元さくら氏



五十嵐美幸氏

～ “海外旅行の気分” が味わえるおせち! ～

■ 「フランス パリ ブノワ」フレンチおせち 6 段 73,440 円 (税込)

老舗ビストロの洗練の美食をバリエーション豊かに、パリのエスプリを効かせた“新感覚”のおせち。フレンチの巨匠 アラン・デュカスによる、100 年以上の歴史を持つパリの老舗ビストロ「ブノワ」。フランスの美食文化を表現したおせちは、オードブルからデザートまで、お祝いのテーブルをモダンで華やかに演出します。(※4 人前)



■ スペイン風おせち スペイン料理 虎ノ門 エルトラゴン 洋二段重 24,840 円 (税込)

本場バレンシアの味をベースに、スペイン風オムレツ、ボケロネス（いわしの酢漬け）、ビキージョピーマンの鱈パテ詰めロメスコソースなど、オリジナリティあふれるスペイン料理を華なおせち料理にしました。



■ ドイツ風おせち ダルマイヤー 洋二段重 27,000 円 (税込)

かつてバイエルン王国の中心として文化が開花した、ドイツ・ミュンヘンの老舗美食ブランド「ダルマイヤー」。ドイツより直輸入のビール、ホワイトアスパラ、ザワークラウトなどを使用し、ドイツ風の料理に仕上げたおせち料理です。

～ “国内の人気観光地へ行った気分” 人気観光地・北海道を味わえるおせち～

■ ザ・ウィンザーホテル洞爺リゾート&スパ 和・洋・中 二段重 113,400 円 (税込)

2008 年開催の洞爺湖サミットでメイン会場となり、世界の賓客をもてなしたホテルの特製二段重。北海道食材を中心に、飯島豪総料理長と和・洋・中のそれぞれの料理長が腕を振るった贅沢な味わいです。



～ “国内の人気観光地へ行った気分” 人気観光地・京都祇園を味わえるおせち～

■ 京都祇園三巨匠のおせち 和・洋・中 三段重 54,000 円 (税込)

祇園で最も注目される、三人のシェフによる夢のコラボレーション。和の重は「祇園さゝ木」の佐々木浩氏、洋の重は「イル・ギオットーネ」の笹島保弘氏、中華の重は「にしぶち飯店」の西淵健太郎氏。京都に伝わるおもてなしの心をご堪能いただけます。

「祇園さゝ木」



「イル・ギオットーネ」



「にしぶち飯店」



■ 仙台藩 伊達政宗公お好み 鍾景閣おせち 和三段重 54,000 円 (税込)

戦国武将一の美食家・伊達政宗公が好んだとされる料理（※）や、伊達家が大切にしてお正月料理を現代風にアレンジ。十五代当主・伊達邦宗伯爵の邸宅において百十余年の格式ある建物で簞笥料理を提供する名店として「鍾景閣」が、おせち料理に仕上げました。

（東日本大震災復興 高島屋・宮城県藤崎 共同企画）

（※）歴史考察には諸説あります



おせち+αで楽しむ、ファミリーで一緒に楽しむ、ホームエンタテインメント！おせち

～ どちら焼き手作りキット付き！おせち 干支・トラおせち～

■ 2022年干支 寅 虎 おせち 27,000円 (税込)

高島屋限定販売

WEB・通販のみで受注

22年の干支である「寅」にちなんだおせち。1段目の上についている錦糸卵に、付属の可食シールを貼ると、可愛い虎が現れたお重に“変身”します。2段目には、タイガーマロンや、とらふくの煮ごごり、とら巻（伊達巻）など、トラにちなんだメニューが豊富に。3段目には、“トラ焼き”手作りキットをセット。どら焼の皮に、3種類のお好きなあんクリームを挟んでお召しあがりいただけます。別添えて、とらふく刺もセットになっています。※どら焼きキットには、4組分の皮（虎柄）がセット。あんクリームは3種類（プレーン、いちご、ずんだ）。



～お正月遊びの定番、かるた付き！“日本全国47都道府県を味わえる”おせち～

■ 47都道府県おせち (かるた付き) 29,160円 (税込)

高島屋限定販売

WEB・通販のみで受注

今後の景気動向の不透明感や巣ごもりモードなどが続く中でも、新春はご家族で楽しみながら、お家で“明るい気持ちや気分があがる”おせち料理を召しあがりいただきたいという思いをこめて、47都道府県にちなんだおせち料理をご用意しました。また、かるたは、各都道府県庁の所在地や人口、面積、名産品等について、お子さまにも分かりやすく伝わるよう、“知育かるた”としてお楽しみいただけます。



～おうちで簡単に、握り寿司が楽しめるセット～

■ 築地ホクエイ おうちで特上握り寿司セット 8,424円 (税込)

WEB・通販のみで受注

ご家庭で簡単に握り寿司が楽しめる、握り寿司のネタとシャリ玉のセット。

本まぐろの大トロ、中トロ、赤身、いか、ほたて、サーモンの6種を寿司用にスライスしたネタと厚焼き玉子が、酢飯のシャリ玉とセットになっています。（※3～4人前）



～お重の中はお肉だけ！ “お肉づくし”のおせち～

■ 肉のいとう「仙台牛の肉おせち」一段重 13,068 円 (税込)

WEB・通販のみで受注

お重の中身はお肉がいっぱい！

“肉ソムリエ”とも呼ばれる、食肉技術専門士の資格を保有する「肉のいとう」の店主が手がける、肉づくしのおせち。

適度にサシが入ったランプのステーキや、一つ一つ丹念に味付けをしたローストビーフなど、4種類のお肉が入ったおせち料理です。



～お重の中はスイーツだけ！ “スイーツだけ”おせち～

■ Patisserie Yuji「京のスイーツおせち 二段重」10,800 円 (税込)

高島屋限定販売

WEB・通販のみで受注

お重の中身はスイーツだけ！年始の食卓を楽しく華やかな雰囲気演出する、色彩豊かなスイーツを詰合せ、デザートとしても楽しめる Patisserie Yuji の「スイーツおせち」が新登場。

碾茶の茶葉と抹茶を練りこんだテリーヌ、和栗のモンブラン、玉露茎ほうじ茶フィナンシェ、竹炭抹茶マカロンなど、Yuji が得意とするお茶スイーツをメインに、バランスよく様々なスイーツを詰め合わせました。



～お重の中はスイーツだけ！ “スイーツだけ”おせち～

WEB・通販のみで受注

■ パティスリー モンシェール&SA3ND「コラボレート スウィーツおせち 二段重」9,504 円 (税込)

お重の中身はスイーツだけ！年始の食卓を楽しく華やかな雰囲気演出する、3種類の堂島ロールケーキをメインにした、色彩豊かにスイーツを詰合せ。堂島ロールで有名な、「パティスリーモンシェール」が手がけるスウィーツに、「SA3ND (サミンド)」のマカロン、バターサンド、ショートケーキなど、10種類のスイーツを詰合せました。



～お子さま用のおせちも！憧れのヒーローとともに、新しい年の幕開けをお祝い！～

■ 高島屋 家族三世代おせち 和・洋中・おこさま 三段重 29,160 円 (税込)

放送開始から 50 年を迎えた仮面ライダーと高島屋がコラボレート。懐かしい“昭和ライダー”から、記憶に新しい“令和ライダー”をイメージしたおせちです。親子三世代でお楽しみいただけるよう、和・洋・中をはじめ、仮面ライダーをプリントした蒲鉾や、ハンバーグ、鶏の照焼、ティラミスなど、お子さまが喜ぶお料理を三の重に詰合せました。(高島屋・東映共同企画)



◎石森プロ・テレビ朝日・ADK EM・東映 ◎東映・東映ビデオ・石森プロ ◎石森プロ・東映

おいしく SDGs！ サステナブルなおせち

「高島屋ブランドのおせち」の一部は、お重箱の中に**使用している「プラスチックカップ」を「紙」へ仕様変更**しております。※約20%のプラスチック使用量を削減/21年新春の「高島屋ブランドのおせち」比較

～資源の有効活用と保護に配慮した、環境にやさしいおせち～

■ 高島屋 未来にやさしいおせち 和二段重 23,760円(税込)

高島屋限定販売

伊予柑ジュースを作る際に残る皮から抽出したオイルを混ぜたエサで育てた真鯛の「鯛西京焼」。未来の担い手を育成する神奈川県立相原高校の生徒が育てた鶏卵「相こっこ卵」を使用した「伊達巻」。フードロス削減のため、商業施設の余剰食品を使った飼料を有効活用して肥育した豚を使用した「焼き豚」。陸上養殖のアワビを使用した「アワビの煮貝」。

MSC 認証取得(※)の漁業でとれた養殖ホタテを使用した「ホタテの甘煮」。資源保護の観点から鮭の孵化放流に取り組むいくらを使用した「味付いくら」など、**資源の有効活用と保護に配慮しながらも、品質にこだわり抜いた新春の味わい**です。

(※) MSC 認証とは…水産資源や海洋環境に配慮し適切に管理された、持続可能な漁業に対する認証制度。



～食材の調達やフードロス削減など配慮した、環境にやさしいおせち～

■ 地球にやさしいおせち 一段 16,200円(税込)

WEB・通販のみで受注

ソーセージやハンバーグには、山の生態系を守るため処分された動物のジビエ肉を使用。筑前煮には、フードロス削減のため、規格外の野菜を使用。シーフードメニューは持続可能な漁業の推進をテーマに、過剰漁業にならない一本釣りのカツオや、養殖から加工まで一貫生産で**MEL 認証(マリンエコラベル認証)**(※)を受けた企業のホタテなど、**持続可能性に配慮した食材を詰め合わせ**ました。

(※) MEL 認証(マリンエコラベル認証)：豊かな海を守る日本の水産業と魚食文の発展に寄与することを目的に、水産資源や生態系などの環境にやさしい方法で行われている漁業や養殖業を認証する仕組みのこと。認証された製品等は、水産エコラベルというロゴマークを表示できます。



取分け不要の一人様おせち。離れて暮らす家族へ贈る“ギフト”にも

「食べきれない量で」「小家族用に」「お客様用には一人一人のおせち」というニーズが年々増加し、近年人気ののが、こぶりなサイズの「一人一客おせち」(個食おせち、お一人様用おせち)や「少人数おせち」です。今年も、帰省ができない、大人数で集まらないなどの理由から「離れて暮らす家族へおせちを贈る」需要にもお応えしてギフトニーズとしても対応できる「一人一客おせち」の品揃えを強化しました。※種類・昨年比+30%



・写真左) 高島屋 おもてなしおせち 和・洋 二客 21,600円

高島屋限定販売

・写真右) 高島屋 おもてなしおせち 和 二客 12,960円

高島屋限定販売

お一人様用お重を二客組でお届けいたします。幅広い世代にお楽しみいただける内容に仕あげています。

ヘルシートレンド、健康配慮型のおせち

～野菜中心の生活を心がける人も楽しめる、「ヴィーガン」おせち～

■ **The Burn (ザ バーン) 「米澤シェフ考案 ヴィーガンおせち一段」 21,600 円 (税込)**

高島屋限定販売



『Vegan Recipes (ヴィーガン・レシピ)』の著者であり、「The Burn」のシェフ・米澤文雄氏が考案した、心もお腹も満たされるヴィーガンおせち。華やかで驚きのある、新しい味わいが新春の食卓を彩ります。

～糖質&カロリーコントロールおせち～

■ **北新地 etsu 「糖質&カロリーコントロールおせち」 16,200 円 (税込)**



管理栄養士と北新地の料理人が監修し、ヘルシーに美味しく作りあげた二段洋風おせち。「カロリー約40%減、糖質約37%減」(※)を実現。ヘルシーながら、深みのある味わいを、幅広い世代の方にお楽しみいただけます。

(※) 株式会社ガイア同社比較 (一般的なおせちの調理方法、味付けで作った場合との数値比較)

以上