

2023年10月

手軽に、よりカジュアルに贈ることができる「カードタイプのカタログギフト」が新登場

## 2023年 冬の贈りもの ～高島屋のお歳暮～

### 店頭ギフトセンター 11月1日(水)より 順次スタート

※関東店舗(日本橋店、新宿店、玉川店、横浜店、大宮店、柏店、高崎店、岐阜店)、関西店舗(大阪店、京都店、堺店、洛西店、岡山店、泉北店)  
 ※高島屋オンラインストア開催中 <https://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/wintergift/>

お歳暮は、日頃お世話になっている方々へ1年の締めくくりにお礼の気持ちとして贈るもの。その起源は江戸時代までさかのぼると伝えられていますが、近年はお歳暮を儀礼的にとらえるのではなく、「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」として捉え、お取り寄せ感覚でご自宅用や、身近な人への冬のギフトとして利用される方も増えています。

そうしたなか高島屋では、手軽に、よりカジュアルに贈ることができる、カードタイプのカタログギフト「e 美味マルシェ」を新たに導入しました。

また、昨今の物価高が続くなか“プチ贅沢感を味わえる、お取り寄せグルメ”として、レストラン名店の味や逸品をギフトにした【名店とともに】、希少性、素材、技を極めたギフト【至高の美味】、美味への挑戦、開発、発掘したギフト【挑む】をテーマにして取り揃えた「美事(みごと)を贈る」を特集して、こだわりぬいたお歳暮ギフトをご提案いたします。



**【高島屋オンラインストア】 2023 冬の贈りもの 会期:2023年12月25日(月)午前10時まで**

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

※商品により販売期間・送料が異なります。 ※「e 美味マルシェ」のオンラインストアでの販売は、12月20日(水)午前10時まで

### 「美事(みごと)を贈る」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。※店頭・WEBにて販売。

**【名店とともに】 和牛と海老の旨み、辛みと酸味のうどん。‘だし’で味わう、カレーうどん。**

**「銀座ろくさん亭」みちばのカレーうどんと<sup>サンラータンメン</sup>酸辛湯麺 5,400円(税込み) ※高島屋限定販売**

和食のレジェンドとして著名な、道場六三郎氏の手がけた和風カレーうどん。利尻昆布と鰹節で丁寧にとった‘だし’に薄口醤油を加え、カレースライスで風味を付けました。具材は、なめこと薬味のみというシンプルさ。だからこそ、「だしの働きが要」と道場氏。もう一品、黒毛和牛と干し海老のスープに辛みと酸味を利かせた酸辛湯麺とともにお届けします。どちらも道場氏の営む、〈銀座ろくさん亭〉のコース料理で出される人気のおいしさです。



店主 道場 六三郎氏

**【至高の美味】年の暮れ、来る年の幸せを願いながら、太刀魚と金目鯛の「紅白しゃぶしゃぶ」**

**「小石川 丸赤」太刀魚と金目鯛の紅白しゃぶしゃぶセット 8,640 円 (税込み)**

魚の目利き〈小石川 丸赤〉が、太刀魚と金目鯛に注目。冬に旨し‘しゃぶしゃぶ’にしてお届けします。江戸前と呼ばれる千葉の内房では、竹岡港で水揚げされた一本釣りの太刀魚の旨みが格別。一方、太平洋に面した外房は、勝浦沖で漁れる金目鯛が美味。漁場が近いため、その日に釣りあげた新鮮な魚が手に入ります。刺身でも味わえるほどの上質な鮮魚を、さらにおいしく味わうために決め手となるのがしゃぶしゃぶのだし。火で炙った太刀魚と金目鯛のアラ、利尻昆布でだしをとることで素材の味が引き立ちます。皮と身の間から溶け出た脂によって、魚の旨みをより深く味わっていただけます。



**【挑む】伝統を再構築し、新たな美味を創造。牡蠣・和牛の旨みをさまざまな香りと味わう革新的なラザニア**

**「サローネ 2007」ラザニア詰合せ 8,640 円 (税込み)**

パスタ・ワールド・チャンピオンシップ 2019 で優勝に輝いた弓削啓太シェフがファイナルステージで披露した一品を再構築。牡蠣の旨みを追求しながらゴルゴンゾーラでまとめたラザニア。華やかに香る「やまつ辻田」の山椒とともに、牡蠣・和牛の旨みをさまざまな香りと味わう革新的ラザニアです。

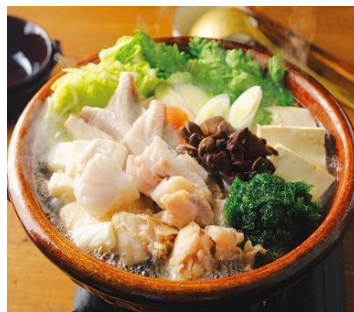
【牡蠣のラザニア】は、焼いた牡蠣をクリーム状にし、生ハムや海苔を加えて牡蠣の旨みを引き立て、ゴルゴンゾーラでまろやかなソースに。丁寧にローストした牡蠣、ほうれん草のピューレの重なり「やまつ辻田」石臼挽き山椒を添えました。

【和牛のラザニア】は、赤ワインでしっかりとマリネした和牛のランプ肉とバラ肉を煮詰めたフォンドボーや野菜とじっくりと煮込み、リコッタチーズと合わせました。カカオや「やまつ辻田」大からから極上七味がより深い奥行きをもたらします。 ※高島屋限定販売



**【肉・海鮮・野菜などの旨みを絶妙に引き出す鍋料理】 ※カタログ「Tasty Days(テイステイデイズ)」掲載商品**

2024 年は新型コロナウィルスの位置づけが 5 類へ移行後、初めて迎えるお正月。久しぶりにご家族やご友人と集う機会の増加も見据え、“大人数で食卓を囲む”シーンにオススメする鍋料理を特集して、ご提案いたします。



画像左) **「海幸」うめ一魚の常磐漁師鍋 5,400 円 (税込み)**

豊かな漁場、常磐沖の「あんこう」や「ひらめ」を鍋に。常磐沖で獲れたあんこう、ひらめ、金頭を、魚介塩ベースのスープで仕上げました。あおさのりを加えて、いっそう濃厚な海の味わいです。

画像右) **「京料理・美濃吉」京野菜と湯葉の合鴨つくね鍋 5,400 円 (税込み)**

濃厚な合鴨肉の味わいを京野菜とともに。脂ののった合鴨肉と合鴨つくねから旨みたっぷりのだし。九条ねぎや壬生菜などを添えてお召しあがりいただきます。 ※高島屋限定販売

## 手軽に、よりカジュアルに贈ることができる「カードタイプのカatalogギフト」が新登場

近年はお歳暮を儀礼的にとらえるのではなく、「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」として捉え、お取り寄せ感覚でご自宅用や、身近な人への冬のギフトとして利用される方も増えています。そうしたなか高島屋では、手軽に、よりカジュアルに商品を贈ることができる、カードタイプのカatalogギフト「e 美味マルシェ」を新たに導入しました。※カードのサイズ：約 8.5 cm×5.5 cm



### ■ 「e 美味マルシェ」の特徴

コンパクトに贈れて WEB サイトからいつでもどこでも手軽にアクセスできる、カードタイプのカatalogギフトです。送られてきたカード裏面に記載された ID とパスワードを専用サイトから入力してログインしていただき、こだわりの牛肉、フルーツといった生鮮食材から惣菜、酒まで、バラエティに富んだ豊富なアイテム数から先様にお好きな一品をお選びいただけます。

※専用サイトは、カード裏面に記載の URL もしくは二次元コードから簡単にアクセスできます。

※先様がお申込みいただいた商品を、ご自宅用のエコ包装にてご希望日にお届けいたします。（一部、お届け日の指定ができない商品もございます）

※販売期間は、お歳暮シーズン（10月～12月）限定です。

※本カatalog掲載品のお申込み期限は2024年3月15日（金）です。

### ■ 「e 美味マルシェ」が最適なシーン

- ・「先様の好みかわからない」
- ・「先様が、忙しい方、在宅が少ない方」（先様がご自身で届け日の指定ができるので、受け取りがスムーズ）
- ・スタイリッシュな「カード型のカatalogギフト」なので、手軽で、カジュアルギフトに最適

### ■ 「e 美味マルシェ」の商品（一例） ※全4コース（各コース約150～160点掲載）

冊子（カatalog）ではなく、WEB サイトからお選びいただくため、これまで冊子ではお伝えしきれなかったブランドストーリーなどの情報も豊富に掲載。

#### 【RA コース】 5,500 円（税込み） ※約 150 点掲載

「篠原精肉店 ハンバーグ」

目利きのプロが選んだ山形牛を贅沢に 100%使用した生ハンバーグ。あふれ出る肉汁を楽しむことができ、普段とは違う、ちょっと贅沢なハンバーグが味わえます。

※【RA コース】以下の URL または二次元コードから、体験用の ID でログインしてご覧いただけます。

<https://takashimaya-rsr.jp/bimimarche/?id=5015025957-98621>



#### 【RB コース】 11,000 円（税込み） ※約 160 点掲載

「寿虎屋酒造 大吟醸・吟醸 蔵人秘蔵」

キレのある味わい、酸味を抑えたのどごしの良い端麗な味わいが楽しめる純米吟醸生酒は、搾り出したばかりの酒に、一切何も手を加えない「無濾過槽前原酒」を直接瓶詰めしています。

※【RB コース】以下の URL または二次元コードから、体験用の ID でログインしてご覧いただけます。

<https://takashimaya-rsr.jp/bimimarche/?id=5015025987-96609>



**【RC コース】 22,000 円 (税込み) ※約 160 点掲載**



「岩手県産 冬恋りんご 極甘」

蜜がたっぷりと入っていて、強い甘みの特徴の黄色いりんご「はるか」。卓越した栽培技術と岩手の自然の中で育て上げた「はるか」から、光センサーを使って、一個一個糖度と蜜入りを測定。糖度 16 度以上、蜜入り指数 3.0 以上という、高い水準を満たした果実だけが「冬恋」と認定されます。

※【RC コース】以下の URL または二次元コードから、体験用の ID でログインしてご覧いただけます。

<https://takashimaya-rsr.jp/bimimarche/?id=5015026017-82814>

※お申込みは 12 月 11 日 (月) まで ※お届けは 12 月 10 日 (日) ~ 12 月 25 日 (月)



**【RD コース】 33,000 円 (税込み) ※約 160 点掲載**



「活松葉がに(ずわいがに)」

冬の鳥取を代表する味覚の王者、甲羅幅 11 センチ以上の見事な活松葉がに。大きい殻にぎっしり詰まった身は歯ごたえがしっかりして、茹でても、焼いても食べ応え抜群です。

※【RD コース】以下の URL または二次元コードから、体験用の ID でログインしてご覧いただけます。

<https://takashimaya-rsr.jp/bimimarche/?id=5015026047-61620>



**2023 年 高島屋 冬の贈りもの 基本情報**

■平均単価予想(店頭) :約 4,500 円(前年同様)

■カタログ掲載点数 :

『高島屋 冬の贈りもの』~高島屋のお歳暮~ 約 2,000 点 (※1)(前年同様)

うち、ローズギフト(※2)の 1,200 点が日本全国送料無料。

(※1) 関東・関西のカタログに掲載の点数

(※2) ローズギフトは、高島屋がお薦めする進物好適品。オンラインストアおよび関東店舗は送料無料、関西店舗は早期割引+一律送料の商品。

■カテゴリー別上位予想:

本年予想		前年順位	
1 位	洋菓子	1 位	洋菓子
2 位	ギフトパレット※	2 位	ギフトパレット※
3 位	和酒・ビール	3 位	和酒・ビール
4 位	佃煮・漬物・味百選	4 位	佃煮・漬物・味百選
5 位	ハムソーセージ	5 位	ハムソーセージ

※ギフトパレット・・・嗜好品・乾物・調味料・缶詰

高島屋各店のお歳暮ギフトセンター会期については最新情報を各店ホームページにてご確認ください。

<https://www.takashimaya.co.jp/store/special/wintergift/index.html>

以上