

# 2024年 夏の贈りもの ～高島屋のお中元～

関西店舗:5月29日(水)、関東店舗:5月30日(木) より順次スタート

## 高島屋オンラインストア(開催中)

[https://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/summergift/?utm\\_source=qr&utm\\_medium=pr&utm\\_campaign=summergift](https://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/summergift/?utm_source=qr&utm_medium=pr&utm_campaign=summergift)

※高島屋各店のお中元ギフトセンター会期/デジタルカタログ <https://www.takashimaya.co.jp/store/special/summergift/index.html>

※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)

お中元は、日頃からお世話になっている方へ感謝の気持ちを伝える、夏のご挨拶。  
近年はお中元を、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、身近な人への夏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、お中元をはじめ、帰省手土産、暑中見舞い、残暑見舞いとしてしても喜ばれる、「夏の贈りもの」を豊富に取りそろえて提案してまいります。



### 【今年の特徴】

- 物価上昇による節約マインドや“おうち志向”が予想される中、**ご自宅で、「プチ贅沢が味わえるグルメ」**を提案。夏の冷やしピッツァ、フォンダンショコラなど“意外な、夏の冷んやりメニュー”が美味しく登場します。
- 夏だからこそ嬉しい！**猛暑も意識した「人気のアイスクリーム！」**を提案。4品種の牛のミルクの個性をアイスで食べ比べができるギフトセットなど、個性的なアイスセットも新登場。
- 贈って応援につながるギフトとして、石川県のグルメをご紹介します**石川・能登「石川県ギフト特集」**のコーナーを店頭会場で開催いたします。
- 高島屋のサステナブルな取組みの一環として、本年も、紙の使用削減につながる「カタログ送付不要のお客様へのクーポン配布」を実施いたします(※岐阜店を除く、13店舗)。さらに、「早届け」(ギフト配送ピークを避ける取組み)の推奨も継続いたします。



### 【高島屋オンラインストア】 2024 夏の贈りもの

- 期間:2024年8月9日(金)午前10時まで ※商品により販売期間・送料が異なります。  
高島屋オンラインストアでは、**期間中最大約 4,300 点(うち、期間中最大約 1,500 点が日本全国送料無料)**がお買い求めいただけます。また、先様の住所を知らなくても **SNS やメールで気軽に、「URLを送信するだけ」でギフトを贈ることができる「ソーシャルギフト」**のサービスがございます。日頃の感謝やご挨拶として、カジュアルにギフトを贈りたい方にオススメのサービスです。

詳しくはこちら

[https://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/summergift/A17227/608119/?utm\\_source=qr&utm\\_medium=pr&utm\\_campaign=summergift](https://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/summergift/A17227/608119/?utm_source=qr&utm_medium=pr&utm_campaign=summergift)

【特徴商品の一例】 ※価格は消費税を含む総額で表示、写真は調理・盛り付けの一例です。一部販売期間の異なる商品がございます。

ご自宅で、「プチ贅沢が味わえるグルメ」!

夏の冷やしピッツァ、フォンダンショコラなど“意外な、夏の冷んやりメニュー”や、素材に輝きを吹き込んだ、みずみずしい夏の涼味が、おいしく新登場。

■くら・ベットラ・ダ・オチアイ〉 フルーツ&生ハムのピッツァと夏野菜のピッツァ 5,940 円 ※送料込み・冷凍便

予約の取りにくいイタリア料理店、東京・銀座くら・ベットラ・ダ・オチアイ。今回、店舗メニューにはないイタリアの代表料理「ピッツァ」にチャレンジし、落合務シェフの夏ピッツァが完成。麗しい美食を創作するシェフの感性が生んだ、フルーツと、夏野菜の2種をご堪能いただけます。

フルーツピザは、冷たいまま味わうとスイーツのように爽やか、ベイクすると甘みと酸味が際立ってまた違うテイストとなります。冷やしても、温めたり焼いても、どちらも美味しいフルーツピッツァです。旬香る夏野菜のピッツァは、濃厚ミートソースの上で夏野菜やチーズがおいしく絡み合い、オーブントースターでカリッと焼いてからお召し上がりいただけます。



■くら 銀座 六雁 海老と12種類の野菜 冷製ゼリー寄せ&とうもろこしの冷製ジュレ 6,480 円 ※送料込み・冷凍便

繊細であったり、力強かったり、素材の持つ魅力を余すことなく昇華させていく。それが、料理という食の文化を映かせる六雁のスタイル。その思いを器の上で表現した新たな一皿として、今回の“野菜のメインディッシュ”仕立てのギフトに。みずみずしく輝く12種類の野菜をひとつずつ丁寧に扱い、鰹だしの繊細な風味で調味しました。また、甘み豊かなとうもろこしを使用した冷製ジュレもセットで。涼やかでありながらも華やかな、夏のおすすめメニューです。



■くら・ショコラ・アラン・デュカス〉 モワルー・ショコラ&フリユイ 5,400 円

※送料込み・冷凍便

ショコラをこよなく愛する、くら・ショコラ・アラン・デュカス東京工場のエグゼクティブ・シェフ、パトリック・パイエー氏が叶えた「夏に味わいたいフォンダンショコラ」。酸味、香り、苦みのバランスが見事な、こだわりのクーベルチュールを使用し、サブレ、コンフィ、フルーツ入りガナッシュを重ねてフォンダンショコラ生地で包み、ジュレをトッピングした、4層仕立て。個性際立つ6種類のフレーバーをギフトセットにしました。冷たくしても、温めて召し上がっても、お楽しみいただけます。



■くら高島屋ファーム×大多摩ハム〉 無塩せきハム・ベーコンセット 6,264 円

※送料込み・冷蔵便

美味しさの本質を求めて、原材料はどこまでもシンプルに。豚肉は、柔らかくきめ細やかで、澄んだ風味の脂が特徴の「認定山形豚」を使用。豚肉のほかには、塩・砂糖・香辛料のみ。本場ドイツ式製法で、天然ハーブを約6時間煮だした漬込液で肉の旨みを引き出し、国産山桜のおがとチップで熟練の職人が丁寧にスモークして仕上げます。ベーコンは脂の旨みが格別で、ロースハムはしっとりとした質感をご堪能いただけます。



## 夏だからこそ嬉しい！「人気のアイスクリーム！」特集

### ■<八王子・磯沼ミルクファーム>

東京ミルクコレクション ～乳牛別アイスクリーム～ 6,480 円 ※送料込み・冷凍便

東京で育った、4品種の牛のミルクをアイスクリームにしました。<八王子・磯沼ミルクファーム>では、多品種の牛を1頭1頭愛情込めて育てながら、新鮮なミルクを原料にした乳製品をお届けしています。今回、東京で育った、4品種の牛のミルクの個性をいかしたアイスクリームをつくりました。

画像上から) さっぱりみずみずしい「ホルスタイン」、濃厚でコクのある「ジャージー」、しっとりきめ細やかな「ブラウンスイス」、ミルク感たっぷりの「エアーシャー」。



### ■<コールド・ストーン・クリーマリー> アイスクャンディ8本セット 4,536 円

※送料込み・冷凍便

爽やかなチョコミント味が入った、ケーキのように華やかなアイスクャンディのセット。8種類:ストロベリーショートケーキ、チョコアーモンド、カフェナッツミルク、チョコミントクッキー、クリーミーメロンバスケット、フルーツキャンディ(トロピカル、マンゴーフルーツ、練乳苺)



### ■<パティスリーヤナギムラ> ヤナギムラのフローズンしろくまセット 5,184 円

※送料込み・冷凍便

フルーツ入りのフローズンアイス4種を詰め合わせに。今夏は、桜島小みかんを使用した「スリジェくん」が仲間入り。

4種類:フローズンしろくま(ブランちゃん(みるく)×2、ミルジュちゃん(苺)、ルルーくん(ミックスベリーヨーグルト)、スリジェくん(みかん)



## 石川・能登「石川県ギフト特集」

### ■<NOTO> 純米大吟醸・しずく斗瓶取り 2023 6,600 円 ※送料別・冷蔵便

石川県能登の特別栽培米「五百万石」を使用。メロンのような香り、コクのある旨みの特徴です。能登半島地震の被害を受けた酒蔵で冷蔵庫保管をしていたため、地震の被害を免れた希少なお酒です。 ※2024年3月の製造年月となります

※お届け時期は6月9日から ※160本限り (お一人様2本までとさせていただきます)



### ■<能登・和倉温泉 加賀屋> 北陸美食アソート 10,800 円

※送料込み・冷凍便

石川県和倉温泉の老舗旅館 加賀屋が監修した北陸の美味を満喫。石川・福井・富山の素材をメインとした6種のメニューを創作。能登牛のローストビーフや、ふくいサーモンなど、北陸の美味を味わっていただけます。



### ■<金沢・森八> 能登大納言「葛あんみつ」 3,888 円(6個入り) ※送料別

寒天の代わりに宝達葛を用いた葛羹と、能登大納言の小豆を炊きあげた粒あんが自慢のあんみつです。 ※9個入り 5,724 円



### ■<金沢・加賀麩不室屋> おもてなし 3,662 円(12個入り) ※送料別

丁寧に焼いたふやきの中に、色とりどりの具が入った「宝の麩」。

お湯を注ぐだけで、雅やかなお吸い物に。 ※18個入り 5,444 円

## 【サステナブルな「夏の贈りもの」の取組み】

今年も、紙の使用削減につながる「カタログ送付不要のお客様へのクーポン券配布」を実施いたします。  
また、お客様とともに取り組む「早届け」(ギフト配送ピークを避ける取組み)の推奨も継続いたします。

### 2024 高島屋 夏の贈りもの デジタルカタログお切替特典 食料品フロアご優待クーポン

省資源にむけた取組みとして、ギフトセンターへご来場のお客様を対象に、次回(お歳暮期)より紙のカタログからデジタルカタログへお切り替えいただいた方、先着 10,000 名様(※1)に「食料品フロアご優待クーポン(※2)」をお渡しいたします。

(※1)高島屋 13 店舗・フードメゾンおたかの森店・JU 米子高島屋の合計。

(※2)食料品フロアでのお買い物時にご利用いただける 200 円分のクーポン。

商品券ほか金券類など一部ご利用いただけない商品・サービスがございます。



### 物流や環境に優しい、「6 月のお届け」(ギフト配送ピークを避ける取組み)の推奨

例年、お中元ギフトのお届けピークは7月上旬に集中します。

高島屋では、社会インフラである「宅配の安定化」や、配送車両運行に伴う CO2 排出削減に向けて、お中元ギフトの「配送ピークの分散化」を通じて物流や環境に優しい「6 月のお届け」をお客様へ推奨してまいります。(お客様が特にご指定がない限り、お中元ギフトのお届けに際しまして、6 月 20 日より順次お届けをご案内させていただきます)



※お中元は、贈る時期は地方によって違いがあるものの、首都圏では7月上旬から15日ごろまで(首都圏以外は7月上旬から8月15日ごろ)のお届けが一般的となっていました。近年は「6月下旬からのお届け」が増えています。夏のご挨拶であるお中元は、「中元」(旧暦7月15日)が起源と言われており、江戸時代には、感謝の気持ちを込めた贈りものへと変化し、現代のように、上半期の区切りにお世話になった方に贈る慣習として定着しています。

### 2024 年 高島屋 夏の贈りもの 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 夏の贈りもの』～高島屋のお中元～ 約 2,000 点 (※1)(前年同様)

うち、ローズギフト(※2)の 1,200 点(前年同様)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、高島屋がおすすめする進物好適品。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	和菓子	4位	和菓子
5位	惣菜	5位	惣菜

※ギフトパレット・・・嗜好品・乾物・調味料・缶詰

高島屋各店のお中元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/summergift/index.html>

以上