

# News Release

幸せを重ねるおせち料理と 心あたたまるごちそうを集めて

## 2022年 大丸・松坂屋のおせち

<https://www.daimaru-matsuzakaya.jp/osechi/>

9月22日（水）14時～ オンラインご注文承り

10月1日（金）～ 大丸・松坂屋各店で順次ご注文承りスタート  
（店舗により受注期間が異なります。）

大丸・松坂屋各店では、10月1日（金）から店頭でおせちのご注文承りを開始いたします（一部の店舗除く）。インターネットの大丸松坂屋オンラインショッピングでは、先行して9月22日（水）14時から受注を開始いたします。（※一部商品を除く）

昨年度おせちの売り上げは対前年比約17%増と、需要が年々着実に伸びています（大丸・松坂屋直営13店舗合計）。著名人が監修した「大丸・松坂屋特別企画おせち」の成長が顕著ですが、昨年の新たな傾向として、帰省を見合わせたお客様が遠方のご実家やお子様へ送るため広域配送おせちの需要が高まりました（売り上げ実績対前年6割増）。本年度においても外出自粛の傾向から「巣ごもりの年末年始」が予想され、百貨店のおせち需要はさらに高まると予想されます。そういった背景から大丸・松坂屋では定番のおせちに加え、ご自宅での団らんをより楽しくするおつまみ風おせちや鍋料理、スイーツなども加え年末年始の「ごちそう」を充実させました。今年イチ押しは「北海道へ行ったつもりの年末年始」を味わえる、大丸・松坂屋の札幌駐在バイヤーであり北のグルメハンター 本田大助監修のまるで北海道物産展が詰め合わさったようなおせち&贅沢！海鮮鍋、4年目となる「おつまみおせち」にはソムリエ田崎真也監修のお重が初登場。好評だった吉田類監修のおつまみおせちも装い新たに再登場します。また広域配送の商品をさらに本年は強化し、遠くの家族や大切なひととおなじおせちを楽しむ、新たなスタイルに対応しました。

### 今年のおすすめ！年末年始にお家で楽しむグルメ

大丸・松坂屋の札幌駐在バイヤー 本田大助監修

「北の美味満祭おせち」「贅沢！海鮮鍋」

北海道物産展の“わくわく”を贅沢に詰め込んだボリューム満点のおせちと具材はもちろん、スープ、締めラーメンなど、とことんこだわり抜いた海鮮鍋をご用意します。



再登場

←「北の美味満祭おせち」

大丸・松坂屋特別企画

和・洋風二段 税込 29,160円

(20.2×20.2×6.5cm/3人用) 24品

→「贅沢！海鮮鍋」

大丸・松坂屋特別企画

海鮮鍋 税込 10,800円

(4人用) 10品

冷凍

送料  
込み

初登場



## ソムリエ 田崎真也監修「25アミューズ・グール」

### 酒場詩人 吉田類監修「おつまみ玉手箱」



上の列からスパークリング、白、赤ワインに合わせた料理が並びます。順に食べるとフレンチのコースのような楽しさが。ワイン文化を日本に根付かせたソムリエの知恵と矜持が息づくお重です。



「25アミューズ・グール」大丸・松坂屋特別企画  
おつまみ風 一段 税込 16,200円 (30.6×30.6×6.5cm/2人用) 38品



ブランデーを用いた黒豆やラム酒が香る栗きんとんなど、吉田類さんならではの珠玉の美味が勢ぞろい。食感や風味、彩りにまで、類さんのこだわりがぎゅぎゅっと詰まっています。



「おつまみ玉手箱」大丸・松坂屋特別企画  
おつまみ風 一段 税込 16,200円 (30.6×30.6×6.5cm/2人用) 37品



### 美し肉おせち「ひすい焼きステーキ 八傳」

翡翠原石で焼きあげ、近江牛ステーキのうまみを存分に引き出しました。シャトーブリアンなど8種のステーキと煮込みをご堪能いただけます。紐を引くと温まる加熱容器付き。



〈ひすい焼きステーキ 八傳〉近江牛づくし 一段 税込 29,160円  
(27.0×27.0×8.0cm/4人用) 9品

送料  
込み

冷凍

## 定番おせちは、さらにパワーアップ！

### 料理研究家 大原千鶴監修「口福おせち 寅」

大丸・松坂屋特別企画 和風 三段 税込 27,000円  
(20.2×20.2×6.5cm/4人用) 41品



華やかに、軽やかに進化を続ける大原さんのおせちは4度目の登場。今回は過去3回の中から特に人気のあった料理やご自身のお気に入りメニューをバランスよく詰め込みました。大人も子どももおいしく楽しく召し上がっていただける三段です。

### 和・洋・中の三巨匠共演おせち



和の重  
中村 孝明



洋の重  
落合 務



中華の重  
陳 建一

一流料理人が紡ぎ出す美食の世界。新たな年の幕開けにふさわしい、豪華絢爛な三段重を今年もご用意しています。

大丸・松坂屋特別企画  
和・洋・中華風 三段 税込 32,400円  
(20.2×20.2×5.4cm/4人用) 40品



## 帰省しなくても大丈夫！冷凍おせち

京都・栗田口〈美濃吉〉



送料  
込み  
冷凍

和風 二段 税込 21,600 円  
(19.5×19.5×5.7cm/2~3人用) 32品

創業 300 余年の京懐石の老舗が素材を吟味し、伝統の技で作あげた二段です。遠く離れたご家族にもお届けできます。

〈俺のフレンチ〉 & 〈俺の割烹〉



初登場  
送料  
込み  
冷凍

俺のおせち 饗宴 和・洋風 二段 税込 24,840 円  
(19.6×25.6×5.3cm/3~4人用) 46品

おいしい料理は良い素材から。フレンチと割烹、2つの魅力をボリュームたっぷり盛り合わせました。コスパも重視。

## おせち監修者による今年のおすすめ動画を配信

料理研究家大原千鶴さんや大丸・松坂屋の札幌駐在バイヤー本田大助など、監修者がおせちのおすすめポイントを心を込めて解説します。動画を参考に、ご自宅でゆっくりとおせちをお選びいただけます。(9月中旬公開予定)

### 【2022年大丸・松坂屋のおせち 概要】

■インターネット受付 9月22日(水)午後2時から <https://www.daimaru-matsuzakaya.jp/osechi/>

■店頭受付 10月1日(金)から順次〈松坂屋高槻店は9月24日(金)から〉

※受付場所・受付締切日・取扱点数など、詳しくはWEBサイトをご確認ください。

■総掲載点数 関西版：416点〔掲載点数 対前年+30点〕

名古屋版：339点〔掲載点数 対前年+27点〕

静岡版：329点〔掲載点数 対前年+81点〕

首都圏版：275点〔掲載点数 対前年+14点〕

札幌版：176点〔掲載点数 対前年+19点〕

下関版：98点〔掲載点数 対前年±0〕

■売り上げ目標 対前年+12% (うち、オンラインでの受付については対前年+30%を見込む)

※大丸松坂屋直営13店舗計

お問い合わせ先

大丸松坂屋百貨店 広報担当 長野・南 TEL:(03)6895-0816 E-mail: [kouhou@jfr.co.jp](mailto:kouhou@jfr.co.jp)

