多彩な想いをつなぎ、織りなす笑み

2022年 大丸・松坂屋 冬の贈り物

https://www.daimaru-matsuzakaya.jp/oseibo/

インターネット承り 2022年10月7日(金)14時~12月24日(土)10時 店頭承り 2022年11月1日(火)~12月24日(土)

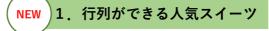
大丸・松坂屋各店では、11 月 1 日(火)から店頭でお歳暮のご注文承りを開始いたします。また、大丸松坂屋オンラインストアでは、先行して 10 月 7 日(金)14 時から受注を開始いたします*1。*1 一部商品を除く

値上げ時代の今、「コーヒーや調味料など生活必需品が好調!」

2022 年お中元では、原材料の高騰の影響により値上げラッシュを受けて、ビールや素麺、コーヒーなどが好調で、ランキング上位に入りました。今年の冬も中元期と同様、引き続き生活必需品の需要は拡大すると予想し、調味料やコーヒー、ビールに加え、お菓子のアイテムバリエーションを増やし販売を強化いたします。

2022 年のテーマは「織りなす笑み」

コロナと共に歩んできたこの 3 年間、私たちは自分たちができることを一つひとつ想いながら前に進んできました。外出自粛や巣ごもりを経て、コロナと迎える 3 度目の冬は、「アフターコロナ」へシフトすると予想しております。2022 年、大丸・松坂屋はアフターコロナに向け、スイーツ本来の持つ"パッケージを開けるワクワク"、"華やかさ"などの魅力を再発見できるように、今年初めてとなる企画、<u>"① <大丸・松坂屋限</u>定>行列必至超人気スイーツ"や②過去に百貨店でお取り扱い実績がない、または少ない"お取り寄せスイーツ&グルメ"商品を多数ご用意いたしました。特別感を味わえるギフトを通じて、皆様に幸せや笑顔をお届けいたします。



2015年のオープン以来、東京みやげとして大丸東京店で圧倒的人気を誇る〈N.Y.C.サンド〉が冬の贈り物として初登場。リッチで華やかな都会派サンドをぜひ。



〈N.Y.C.SAND〉N.Y.C.S.ギフトボックス 税込 5,400 円(本体価格 5,000 円)

キャラメルを包み込んだ 口どけの良いチョコレートを芳ばしいバタークッキーでサンドした定番人気の「N.Y.キャラメルサンド」をはじめ、香り、甘み、食感のバランスにこだわった新商品「N.Y.リッチクッキー&チョコレート」など4種を詰め合わせました



2. お取り寄せグルメ GOHOUBI

ホテルやデパ地下グルメスイーツに精通したインフルエンサー・里井真由美さんにコメントをいただいた、お取り寄せスイーツなどを特集。そのほか、当社バイヤーなどグルメに精通した食通キュレーターの推薦したスイーツ&グルメを約 100 種類ご用意しました。

里井さんのおすすめ





〈中津菓子かねい〉くり一むどら 10 個入 税込 4,860 円(本体価格 4,500 円)

「どらやきは餡と思っている人も、新しい発見ができると思います」と里井さん。お気に入りのポイントは、果物感がふんわりと漂う和洋折衷の絶妙バランス。淡い紅茶といただくのがオススメのよう。

スイーツ担当 渡邉バイヤーおすすめ





〈Story of cheesecake.〉愛媛県産ブラッドオレンジの チーズケーキと愛媛県産小麦を使用したラムレーズンサンド 税込 5,832 円(本体価格 5,400 円)

ブラッドオレンジや小麦など、地元・愛媛県産の素材にこだわるチーズケーキ専門店の品々。濃厚な味わいや口溶けが人気で、チーズ好きが虜になること間違いなし。

食品担当 本田バイヤー厳選





〈石屋製菓〉白いロールケーキ ピスタチオ&ヘーゼルナッツクリーム 税込 3,780 円(本体価格 3,500 円)

北のグルメハンターが〈石屋製菓〉と共同開発!白い恋人のチョコがアクセントになったピスタチオと ヘーゼルナッツのクリームを、ふわふわ生地で包み ました。

3. 心ときめく日本の贈り物

心躍る華やかなスイーツに、会話も弾むおしゃれな料理。今回も笑顔と元気をお届けする格別の美味をたくさんご用意しています。1年分の感謝を込めて。晴れやかで、賑やかなおいしい時間を贈りませんか。



〈パフェ、珈琲、酒、佐藤〉おうちでシメパフェセット 2 人前 税込 5,800 円

トップには北海道が誇る牛乳を使った濃厚なピスタチオ&キャラメルアイス。カシスムースの下にはミルクアイスが隠れ、りんごのコンポートでフィナーレ。札幌で評判のシメパフェ店から、自分で盛り付ける可憐な一品が初登場!



〈カフェタナカ〉ビジュー・ド・ショコラテ・ドール 1缶 税込 3,780 円(本体価格 3,500 円)

思わず見惚れるクッキー缶は、毎年争奪戦になる人気者。さらに、コーヒーやサワーチェリーをドレスアップしたカラフルショコラもラインアップ。パティシエの感性が光るスペシャリテをぜひ。

4. 美味厳選

ご家時間を冬の食卓にぬくもりと歓びをもたらす多彩な美味。厳選素材を用いた銘店、老舗の特別仕立てをお届けいたします。



〈日比谷/モルソー〉 秋元さくらシェフ監修 黒毛和牛ビーフカレー・オマール海老カレーセット 税込 10,800 円(本体価格 10,000 円)

「黒毛和牛ビーフカレー」は、玉ねぎの調理法にとことんこだわり、黒毛和牛のうまみにたまねぎの甘味を加え奥深い味に仕上げました。「オマール海老のクリーミーカレー」は、素材のうまみを引き出し、濃度、塩気、口当たりなどを試行錯誤した自信作です。秋元シェフならではの視点で繊細に仕上げた2種のカレーをどうぞ。

5. 明日へつなぐしあわせギフト

大切な方への贈り物を通して、未来のこと、地球のことを考えるきっかけにしてみませんか。認証シーフードや規格外野菜を活用した商品からフードロスを減らすメニューまで、全15種のサステナブルな商品をご提案します。



〈宮城/臼福本店〉【MSC 認証】第一昭福丸 天然本まぐろ 手切りセット 税込 7,203 円(本体価格 6,670 円)

〈臼福本店〉所有の第一昭福丸は、「乗組員ファースト」など日本のまぐ ろ漁業を次世代に残すための取り組みでMSC認証を取得。北大西洋アイ ル ランド沖で漁獲した天然本まぐろのトロと赤身をセットにしました。



〈横浜/きじま〉きじまの海鮮鍋セット 税込 8,856 円(本体価格 8,200 円)

横浜・戸塚に本店を構える〈きじま〉は、うまみ調味料や各種エキス類などを使用しない料理にこだわる和食店。MSC認証取得の牡蠣、ASC認証取得の銀鮭など選りすぐりの具材本来のうまみをご堪能いただけます

6. 絶品発見!にっぽんの半島フード

デジタルカタログ掲載商品 [10月31日(月) 14時より大丸松坂屋オンラインストアで販売開始] 我が国にある半島は気候や地形も、歴史も、育まれてきた食文化は 多種多様です。全国津々浦々から絶品をお届けします。



ギフト担当 大串バイヤーおすすめ



東松浦半島

〈長崎/旅亭吉乃や〉 松浦を食べるセット 税込 14,040 円(本体価格 13,000 円)

身が締まったとらふぐや本まぐろ、名物のアジフライ。 水質や早い潮流に恵まれた松浦ならではのグルメセット。



西彼杵半島

〈長崎/大地のいのち〉 やわらか干しいも もっちりいも 贅沢セット 税込 5,184 円 (本体価格 4,800 円) 60 日以上寝かせて甘さを引き出した「べにはるか」をじっくり 加熱。より甘みが際立った、もっちり食感の干しいも。

インターネットご利用キャンペーン



大丸松坂屋オンラインだけで使えるクーポンプレゼント!

〈大丸松坂屋オンラインストア〉にて、お歳暮商品を税込 10,800 円(商品代金+商品消費税の合計額) 以上 ご注文いただくと、1,000 円分クーポンがご利用いただけます。

◆キャンペーン概要

利用可能期間: 2022年10月7日(金) 14時~12月24日(土)10時

利用可能場所:大丸松坂屋オンラインストア(大丸・松坂屋各店ではご利用にいただけません)

利用条件:税込 10,800 円(商品代金+商品消費税の合計額)以上



★サステナブルな取り組みも★ ギフトカタログをリサイクル

下記、店舗のギフトセンターにてご不要になったギフトカタログを回収いたします。環境保全のために再加工し、皆様の暮らしに還元いたします。

(実施店舗)

大丸:梅田店・京都店・神戸店・東京店・札幌店・下関店

松坂屋:名古屋店·上野店·静岡店

また、本年お中元ギフトセンターで回収したカタログをリサイクルした「大丸松坂屋オリジナルトイレットペーパー」をお渡しいたします。

※なくなり次第終了します。詳細は店頭にてお知らせします。

「冬の贈り物」概要

〈承り期間〉インターネット:10月7日(水)14時~12月24日(土)10時

※一部商品は 10月 31日(火)14時から

店頭:11月1日(火)~12月24日(土)

〈掲載点数〉カタログ:約1,980点

インターネット:約2,900点

〈売上目標〉+2.0%

〈受注ピーク(予想)〉12月3日(土)・4日(日) 〈予想平均単価〉3,860円(対前年+9円) <売れ筋予測 ベスト5>

	2022年(予想)	2021年実績
1位	洋菓子	洋菓子
2位	ビール	ビール
3位	カタログギフト	カタログギフト
4位	ハム類	ハム類
5位	和菓子	和菓子

※商品の盛り付け写真はイメージです。 ※コーディネートの皿・鍋などは商品に含まれておりません。

お問い合わせ先

大丸松坂屋百貨店 広報担当 金子·長野·片川 E-mail: kouhou@jfr.co.jp



