

News Release

集うよろこび重なる想い、年末年始のごちそうを多彩に。

2023年 大丸・松坂屋のおせち

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

オンラインご注文承り : 9月22日(木) 14時～

大丸・松坂屋各店でご注文承り※: 10月1日(土)～

※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(土)から店頭でおせちのご注文承りを開始いたします※1。

また、大丸松坂屋オンラインストアでは、先行して9月22日(木)14時から受注を開始いたします。※2

※1 店舗により受注期間が異なります、※2 一部商品を除く

2022年 おせちの売上、前年比約7%増と好調！

2022年は、コロナにより自粛生活が長く続き、「帰省する代わりにおせちをギフトとして贈る」「消費意欲が増し、高価格帯のおせちの売上げが好調」など、お客様の行動に変化が見られました。著名な方たちに監修いただいている大丸・松坂屋の「特別企画おせち」や人気料亭やホテルが手がけた「厳選おせち」は非常に好調に推移したことで、大丸・松坂屋の12店舗のおせちの総売上が前年比約7%増と好調に推移しました。

2023年 おせちは『多彩』

コロナと迎える“3度目の年末年始”は、感染対策をしながら、飲食、旅行等昨年より活発になると予想しています。そのような中、ご家族、そして帰省者たちを多彩なおせちでおもてなししていただけるよう、お客様のニーズに合わせた様々なおせちをご用意しました。2023年は、お求めやすい価格から高級おせちまで幅広い価格をラインアップ、さらにおひとり様や少人数で楽しめる1～2名様用、ご家族でご堪能いただける大人数用など、お召し上がりになる人数やシチュエーションに応じた商品も販売いたします。

おせちのラインアップの特徴

お正月の食卓を彩る「おせち」は、時代やお客様の嗜好、ライフスタイルに応じて年々進化しています。大丸・松坂屋では、「お肉おせち」や「おつまみおせち」という新たなジャンルを開拓してまいりました。2023年は、著名な方たちに監修いただいている「特別企画おせち」や人気料亭やホテルが手掛けた「厳選おせち」をはじめ、大丸・松坂屋の看板商品となった「おつまみおせち」、2022年前年から売上が3倍に伸長した「肉おせち」、「スイーツおせち」、「カロリー・バランスおせち」など多種多様なおせちを展開しています。

1：おつまみ・肉・スイーツなど、アラカルトメニューが充実

コロナ禍以降、宅飲み需要が増えたことで、「おつまみおせち」の売上げは大きく伸長しました。25マスのお料理はオードブル形式で楽しめ、お酒と相性抜群のおせち料理です。その他、スイーツや低糖質おせちなどを展開しています。

2：「特別企画おせち」や「厳選おせち」の強化

様々な食のプロに監修いただいている「特別企画おせち」や人気料亭やホテルが手掛けた「厳選おせち」など多数取り揃えています。料理研究家・大原千鶴さん監修のおせちとお鍋は、年々需要が高まり、「特別企画おせち」カテゴリー内、人気No.1です。また、富裕層の消費が活発なため、「特別企画おせち」としては初めて高価格ライン(※これまで3万円台まで)おせちとして、日本初の板前割烹として有名な「京ぎをん 浜作」主人監修おせちを初企画。

3：広域配送商品の拡充

コロナ禍以降、需要が高まっている広域配送のおせち。今年はさらに強化し、遠くの家族や大切な人とおせちを楽しむというライフスタイルに対応してまいります。

特徴1：おつまみ・肉・スイーツなど、アラカルトメニューが充実

『あまから手帖』編集顧問 門上武司監修「おつまみ 食いしんボックス」



「あまから手帖」編集顧問・門上武司さんのおせちが4年ぶりに登場。がつんとしたレバーの味が お酒を呼んでくれる「グジェール」やビールによく合う「ラムソーセージ」など、関西食シーンの重鎮がこだわり抜いた美味が勢ぞろい！

大丸・松坂屋特別企画 おつまみ風 一段

税込16,800円 (30.6×30.6×6.5cm/2人用)



酒場詩人 吉田 類監修「おつまみ玉手箱 2023」



「蝦夷あわび旨煮」や「砂肝コンフィ」など2023年の新作メニューから類さんの大好物「生節」や酔の物まで。食感や風味、彩りにまで徹底的にこだわった「四合瓶じゃ到底足りない！」という渾身のラインアップです。

大丸・松坂屋特別企画 おつまみ風 一段

税込16,800円 (30.6×30.6×6.5cm/2人用)



美し肉おせち

「京都 銀閣寺大西」



創業以来磨き続ける目利きの技で厳選。全国の産地で1頭買った黒毛和牛3種の部位をローストビーフに仕上げました。お肉本来の甘味・旨味をご堪能ください。

〈京都 銀閣寺大西〉肉づくし 一段 送料込・税込 19,440円
(20.0×20.0×8.0cm/2~3人用)

「近江牛ステーキ 八傳」



肉職人が選び抜いた近江牛のシャトーブリアンをはじめ、希少な部位をステーキや煮込みで堪能。おいしい状態まで焼きあげたプロの味を温かいおせちで届けます。

〈近江牛ステーキ 八傳〉近江牛づくし 一段 送料込・税込 32,400円
(27.0×27.0×8.0cm/4人用)



紐を引くと温まる加熱式容器入り

スイーツおせち「パティスリー モンシェール」

ロールケーキ3種や、紅白水引ギモーヴなど迎春にふさわしい華やかなお重です。



〈パティスリー モンシェール〉
スイーツ玉手箱 二段 送料込・税込 11,880円
(17.0×17.0×6.3cm/3人用)

カロリーバランスおせち「etsu」

専属管理栄養士と北新地の料理人が監修しました。一人前あたり約566キロカロリー。



〈etsu〉
糖質&カロリーコントロール
おせち 洋風 二段 送料込・税込 19,800円
(19.1×28.3×5.8cm/3人用)

特徴 2 : 「特別企画おせち」や「厳選おせち」の強化

料理研究家 大原千鶴監修

「口福おせち 卵」

大原さんのおせちは、「大人も子供もおいしく楽しく」が初監修からの変わらないテーマです。三の重には植物性ミンチを使った「実山椒香るお豆のハンバーグ」が初登場。今回もおいしい発見と楽しい驚きに満ちた三段重となりました。



大丸・松坂屋特別企画 和風 三段
税込 28,500 円
(20.1×20.1×6.3cm/4 人用)

「口福鍋 ごま香る 鶏の白みそ仕立て」

白味噌を使った京都らしいお鍋。麴のほのかな甘みに、練りごまのコクが加わった味わい深いスープが自慢です。焼き目を付けた丹波あじわいどり、丹波しめじ、白菜、大根など具材もたっぷり。締めにあめの中華麺もご用意しています。



大丸・松坂屋特別企画 口福鍋 ごま香る 鶏の白みそ仕立て
送料込・税込 10,281 円 (4 人用)



大丸・松坂屋 札幌駐在バイヤー 本田大助監修「北の美味 満祭おせち」

魅力も、ボリュームもアップして、名物バイヤーのごだわりおせちが再び登場！
さらに今回はスパイシーだけで辛過ぎない、バイヤー会心のスープカレーもお楽しみいただけます！



大丸・松坂屋特別企画 和・洋風 二段+スープカレー付き
税込 29,800 円 (20.0×20.0×6.0cm/4 人用)



〈京ぎをん 浜作〉主人監修「和風おせち」

日本で初めて板前割烹というスタイルを生み出した名店が、大丸・松坂屋の特別企画おせちに初登場。
チャップリンや川端康成などが愛した和食の真髄をお届けいたします。



大丸・松坂屋特別企画 和風 二段
税込 48,600 円 (21.7×21.7×6.0cm/4 人用)



特徴 3 : 広域配送おせちの拡充 (前年比約 + 35%取扱点数増)

〈京料理 美濃吉〉

創業 300 余年。京懐石の老舗が素材を吟味、伝統の技で作らせたおせちです。

「もてなし料理膳」は大丸・松坂屋

冷凍おせち部門 2021 年の販売数 No.1 !



もてなし料理膳 税込 10,800 円
(19.5×25.7×5.3cm/2 人用)

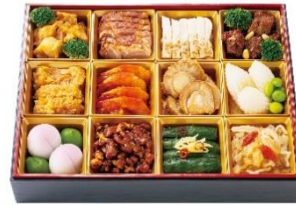


和風 二段 税込 21,600 円
(19.5×19.5×5.7cm/2~3 人用)

〈赤坂離宮〉

東京都港区赤坂に本店の構える広東料理の銘店から。

遠く離れて暮らすご家族やご親戚、ご友人にもお届けできます。



中華風 一段 税込 14,040 円
(19.9×26.1×5.0cm/2~3 人用)

お問い合わせ先

大丸松坂屋百貨店 広報担当 長野・金子・片川

E-mail : kouhou@jfr.co.jp

