

2023 年 大丸・松坂屋 夏の贈り物

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

オンライン承り 2023 年 5 月 9 日 (火) 14 時～8 月 7 日 (月) 14 時

店頭承り 2023 年 6 月 1 日 (木) ～8 月 6 日 (日) ※

※店舗により承り期間が異なります。

大丸・松坂屋各店では、6 月 1 日(木)から店頭でお中元ギフト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 5 月 9 日(火)14 時からご注文承りを開始いたします（一部商品を除く）。

厳選消費が活発化することを想定し、「行列必至スイーツ」や「極上のグルメ」を強化

2020 年以降、外出規制や行動制限など多くの制約がありましたが、今後は規制前のような日常へと移り変わり、自由で明るい未来が訪れる節目の時期と捉えています。今夏は、お客様の消費も昨年より活発になると予想しており、お世話になっている方やご家族、ご友人への贈り物として、そしてご自身へのご褒美としてお楽しみいただける厳選されたギフトの数々をご用意しました。またここ数年、リベンジ消費や節約消費など、その時々時代にに応じた消費活動が顕在化してまいりました。これからは、新しい暮らし方によって新たな価値観が浸透し、それぞれの価値を見いだした消費スタイル「厳選消費」の動きが強まると考えています。消費行動が一段と活性化することを期待して、当社では「高級感あふれるスイーツ」や「知る人ぞ知るあのレストランシェフの味」、そして「全国ご当地グルメ」まで、お取り寄せ品の取り扱い数を対前年比+3.0%増やし、販売を強化します。

3つのポイントに沿って今年らしい商品をご紹介します。

- Point.1 行列ができるスイーツ店
- Point.2 有名レストランの高級グルメ
- Point.3 サステナブルな取り組み

Point.1 行列ができるスイーツ店

華やかでおいしい、行列店のスイーツを多彩に取り揃えました。

[6 月 1 日(木)10 時より販売開始]

旅の思い出をさくさくのサブレで表現。

大丸・松坂屋 お中元メディア
「夏の贈り物」掲載品



〈サブレミシェル〉ヴォヤージュサブレ缶・ケーキサブレ缶詰合せ 税込 4,860 円

世界中を旅する“ミシェル”が出会った美しい花や景色をイメージした世界観。芸術の都の名所を象ったサブレが詰まった「ヴォヤージュサブレ パリ」とチョコレートでコーティングし、ショートケーキのようにフリーズドライの苺を乗せた「ケーキサブレ」。サブレ専門店ならではの、さっくりした軽快な食感をお楽しみいただけます。

ファンを魅了する、フランス仕込みの優雅さ。

大丸・松坂屋 お中元メディア
「夏の贈り物」掲載品



〈カフェタナカ〉レガル・ド・チヒロ シュクレ缶 税込 5,211 円 [大丸松坂屋オンラインストア限定販売]

シェフパティシエの田中千尋氏が、フランスで培った技とエスプリで生み出す優雅なスイーツ。国内外の生産地に自ら足を運び、2019 年にはアフリカ・ギニア湾のサントメ島に自社カカオ農園を開園。素材の個性を引き出すレシピで作りあげた焼菓子を詰め合わせました。

濃厚なのにスッと溶けるトーキョー発のチーズケーキ。

大丸・松坂屋 お中元メディア
「夏の贈り物」掲載品



〈Mr. CHEESECAKE〉Mr. CHEESECAKE with Box
税込 5,736 円

上部はしっかりベイク、下部はレアチーズケーキのような滑らかさを表現。小麦粉を使わない製法で際立たせた独特の食感は、冷凍、半解凍、全解凍と温度によって変化する味わいと香りを楽しめます。

選ぶ楽しさ、華やかさで、高まるごほうび気分。

大丸・松坂屋 お中元メディア
「GOHOUBI」掲載品



〈アトリエうかい〉フルセック・大缶
税込 5,500 円 [大丸松坂屋オンラインストア限定販売]

鮮度を保つため冷蔵便で届くクッキーの宝石箱は蓋を開けた瞬間、歓声が上がる華やかさ。自家製ジャム、ジャンドゥーヤのナッツ、良質の国産バター風味で、箱の中に、ギュッと丁寧なおいしさが詰まっています。

Point2. 有名レストランの高級グルメ

銘店、老舗が誇る伝承の味わいを厳選した素材や旬の味覚で特別に詠えました。なかでも、銘店のシェフ監修による大丸・松坂屋 限定メニューをご紹介します。

“最初からスープで”がおすすめのひつまぶし。

大丸・松坂屋 お中元メディア
「夏の贈り物」掲載品



〈鈴なり×羅漢〉和食職人の特製出汁で楽しむ鰻のひつまぶし
2 種セット 税込 10,800 円

2 大人気店が手がけたスープを存分に楽しむためのひつまぶしセット。東京・荒木町の日本料理〈鈴なり〉からは、上質なかつおのだし汁と牛スープを合わせた新発想のスープ。伊豆・修善寺の創作料理〈羅漢〉のスープは上質なかつおのだし汁に抹茶をブレンドし、香り高く仕上げました。

食欲がない時でもペロリ。これはもう夏のごちそうトリオ。

大丸・松坂屋 お中元メディア
「GOHOUBI」掲載品



〈日本橋ラベ〉松本一平シェフ監修 涼を味わうゼリー寄せ
3 種セット 税込 7,200 円

暑い日も夏野菜のうまみで完食してしまいそうな、フレンチならではの組み立てのごちそうゼリー。えびのゼリーはダイス状の野菜がプチッと弾けてトマトのジュレが爽やか。

名店のシェフが手がけた“メイン級”焼き豚。

大丸・松坂屋 お中元メディア
「夏の贈り物」掲載品



〈肉のふがね×慈華田村シェフ監修〉秘伝のタレで味わう特製焼き豚
税込 5,400 円

海外からの評価も高い東京・青山の中国料理店〈慈華〉の田村亮介シェフが監修。香ばしくジューシーな焼き豚を特製ダレでどうぞ。

暑さを吹き飛ばす、門外不出の味わい。

大丸・松坂屋 お中元メディア
「GOHOUBI」掲載品



〈南青山/4000 Chinese Restaurant〉
菰田欣也シェフの花椒香る本格麻婆豆腐のもと
税込 4,860 円

厳選素材を繊細に合わせた麻婆ベース、香辛料の配合と抽出温度にこだわった麻辣油粉、仕上げの花椒。完全予約制の銘店の味をわずか 11 分で再現できるミールキットです。ピリリとした刺激と、スーッと爽やかな後味に夏の食欲も全開に！

伝統の薬味を用いた蕈焼きセット。

大丸・松坂屋 お中元メディア
「GOHOUBI」掲載品



〈乃木坂しん〉真鯛の蕈焼き 2 種
税込 7,560 円

2016 年～2023 年まで 8 年連続で世界的グルメガイド 1 つ星獲得の日本料理店が贈る柚子と唐辛子の伝統薬味「山うに」と「わさび」を使った「真鯛の蕈焼き」2 種です。

コンビーフの概念を変える、コンビーフ。

大丸・松坂屋 お中元メディア
「夏の贈り物」掲載品



〈千駄木腰塚〉自家製コンビーフとベリーハムのセット
税込 6,480 円

人肌で溶けだす上質な牛脂を使用した自家製コンビーフは、繊維が程良く残りうまみと食感を存分に味わえる人気の品です。豚のバラ肉を使用し、職人が丁寧に手巻きしたベリーハムは柔らかな脂の甘みとしっとり感が絶妙。余分なものを混ぜず、素材を生かした自家製造ならではのおいしさを贈り物にどうぞ。

Point3. サステナブルな取り組み

当社は、企業活動において「サステナビリティ視点」を最上位に位置づけており、いつまでも笑顔で幸せに暮らせる環境・社会を未来の子供たちへ届けることが使命だと考えています。「夏の贈り物」ではサステナブルな商品やサービスへの取り組みを実施しています。

◆商品

当社では、持続可能な社会の実現に向けて環境に配慮された商品を 2021 年歳暮期より販売しています。現在では、オンラインにて 16 点販売しています。

食品ロスの削減

生乳の未活用部分(ホエイ)を使用。



〈BROWN CHEESE BROTHER〉BROTHER BOX 税込 4,500 円

寄付

売上の一部を棚田保全金として寄付。



〈BEAT ICE〉葉山アイスセット (12 個入り) 税込 6,080 円

海のエコラベル

「ASC 認証」取得

自然環境の汚染や資源の過剰利用の防止。



〈ヤマナカ〉【ASC 認証】OYSTER PATE (オイスターパテ) 税込 5,292 円

◆サービス

大丸松坂屋百貨店では、地球温暖化が進み異常気象が多発するなどさまざまな環境問題を考慮し、お客様と一緒に考え行動する取り組みを実施しています。

① お中元・お歳暮ギフトカタログを店舗で回収し、トイレットペーパーにリサイクルへ

サーキュラー・エコノミーの推進を掲げる当社では、お中元・お歳暮ギフトカタログを店舗で回収、リサイクルして、環境保全のために再加工し、皆様の暮らしに役立つトイレットペーパーに再生する取り組みを行っています。また、社会のなかで一人ひとりが自分らしく生活できる場を提供する福祉事業所「富士市立くすの木学園」と連携し、トイレットペーパーの巻紙・梱包作業を障がい者の皆様をお願いしております。



今夏もギフトカタログ回収・リサイクルの取り組みを行います。昨年のお歳暮期に回収したカタログ約 12,000 部をリサイクルし、約 36,000 個相当のトイレットペーパーに再生しました。お中元センターでお客様に新たなデザインの「大丸松坂屋オリジナルトイレットペーパー(1 ロール)」をお渡ししています。同時に不要になったお中元カタログの回収 BOX を設置し、ご持参いただいたカタログを回収いたします。

6 月 1 日(木) より、下記 9 店舗にて実施いたします。

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

※トイレットペーパーが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。

② 包装品の梱包簡素化の推進

スマートラッピング



無駄のない適切な包装を推進するために、商品承り時にお客様のご意向をお伺いし、簡易包装へのご協力をお願いしています。

シンプルな梱包で配送



ご自宅用として承った配送品は、従来の包装紙を表面にかけず、包装デザインを印刷したテープを使用するシンプルな梱包にすることで、CO2 の削減に貢献しています。

※商品の盛り付け写真はイメージです。 ※コーディネート皿・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

