

## News Release

### 家族との集いに喜びを感じ、幸せを重ねる 2024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 : 2023年9月22日(金) 14時 ~

大丸・松坂屋各店でご注文承り※ : 2023年10月1日(日) ~

※店舗により承り期間が一部異なります

大丸・松坂屋では、10月1日(日)から店頭で2024年 おせち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9月22日(金)14時からご注文承りを開始いたします。

※店舗により承り期間が一部異なります

#### テーマ「家族で集う」～団らんのシーンに寄り添った商品を強化～

2020年以降、巣ごもりの需要が拡大し、お客様の行動には変化が見られました。年末年始は自宅で過ごされる方が増えたことにより、2023年のおせちの売上は2019年に対して27%増と大幅に伸長しました。コロナ禍では人との「交流」に変化が見られ、「会いたい人に自由に会えない」経験をしたことで、集える瞬間を大切にしたいという気持ちがより強まってきました。繰り返されることなく、今しかできない「とき」の過ごし方を楽しむことに価値を見だしており、その時・その場でしか味わえない体験を大切にする「とき消費」へと移り変わってきています。そのような中、今年はお子様からお年寄りの方まで、家族との団らんを楽しんでいただけるよう、大丸・松坂屋は集う喜びの気持ちに寄り添ったおせちをご提案いたします。

#### <2024年 大丸・松坂屋のおせち 商品の特徴>

特徴1 「厳選冷凍おせち」を強化

特徴2 「定番売れ筋商品の価格据え置き」

特徴3 「人気料理研究家や有名店の料理人による監修おせち」

特徴4 お子様からお年寄りまで「三世代で楽しむお正月料理」

#### 特徴1 「厳選冷凍おせち」を強化 作りたての味をご家庭でおいしく召しあがれます

コロナ禍を経て、2023年の冷凍おせちの売上は2019年に対して272%増と急速な成長を遂げました。当社の冷凍おせちは、重箱にきれいに盛り付けした状態で急速冷凍し、全国※へお届けします。離れて住む方、大切な方とも同じ味わいを堪能したい、といった理由で、自家需要に加え贈り物としてのニーズも年々高まる冷凍おせち。取り扱い数も昨年より7点増やし、計43点を販売します。※沖縄県・離島を除く

##### <料理研究家 大原千鶴>監修「和風 一段 なごみ」

税込14,800円(2人用)

5年連続売上No.1の大原千鶴さん監修おせちの新作。

「少人数のご家庭も、無理なく気持ちよくお正月を迎えていただきたい」という想いを込めて作りあげた一段の冷凍おせちが初登場。おいしさそのままに全国へお届けします。



##### 大丸・松坂屋厳選冷凍おせち

「さくら」和・洋・中華風 与段 税込23,760円(4人用)

和風が二段、洋風一段、中華一段。帆立の雲丹焼、ローストビーフ、海老チリソースとバラエティー豊かに詰め合わせて。



### 大丸・松坂屋厳選冷凍おせち

#### 「すみれ」和・洋風 一段 税込10,800円（2人用）

伝統的な和のおせちと、華やかな洋のおせちを、彩りも美しく一段に盛り込みました。



### 大丸・松坂屋厳選冷凍おせち

#### 〈おふくろの味総合研究所×服部幸應〉監修「ゆずは」和風二段 税込23,800円（3人用）

日本伝統の祝い肴や選りすぐった豪華な一品。喜びと縁をつむぐおせちを食育研究家・服部幸應氏が監修。



### 大丸・松坂屋厳選冷凍おせち

#### 〈ホテルオークラ〉監修「もえぎ」和・洋風 三段

#### 税込29,800円（4人用）

和と洋の華やかな共演。世界をもてなすホテルの心意気が光る三段重です。



## 特徴2 「定番売れ筋商品の価格据え置き」

大丸・松坂屋のおせち全体の客単価は24,000円（2023年）です。原料高騰など値上げ要因は日々増してゆく一方ですが、定番・売れ筋である人気料亭やホテルが手がけた「厳選おせち」については昨年の価格を据え置きして販売いたします。

### 〈京都・祇園 おくむら〉「弥栄」和・洋風 二段

#### 税込17,800円（3人用）

伝統を受け継ぐ「和」の重と、自由な発想が息づく「洋」の重。2つのお重が織りなす至極のハーモニーをお届けします。



### 〈京都・祇園 京彩宴〉「天禄」和・洋風 二段

#### 税込11,880円（2人用）

昔ながらの味わいの和風とバラエティー豊かな洋風。厳選した素材をふんだんに。大丸・松坂屋の6年人気No.1商品です。



## 特徴3 「人気料理研究家や有名店の料理人による監修おせち」

ここ数年は、食に精通した著名人や予約が困難な人気店の監修「特別企画おせち」の人气が高まっております。中でも、料理研究家・大原千鶴さん監修のおせちは、売上が5年連続No.1です。昨年登場した日本初の板前割烹として有名な「京ぎをん 浜作」主人監修おせちは、想定を上回る注文で完売しました。2024年のおせちには新たに、世界的グルメガイドで一つ星獲得の名店「銀座ふじわら」主人が初めて手がけたおせちが加わりました。今後も大丸・松坂屋でしか注文のできない、付加価値のある商品を企画していきます。

### 〈料理研究家 大原千鶴〉監修「口福おせち 辰」和風 三段

#### 税込29,800円（4人用）

大原千鶴さん監修、毎年大人気の「口福おせち」は、「大人も子供もおいしく楽しく」がテーマの三段重。

### 〈料理研究家 大原千鶴〉監修「口福鍋 丹波あじわいどりの京うどん鍋」 税込11,880円（4人用）

大原さんが愛してやまない地元京都の食材を厳選。お肉は丹波あじわいどりで。



〈京ぎをん 浜作〉主人監修「和風おせち」二段

税込49,800円（4人用）

日本で初めて板前割烹というスタイルを生み出した老舗より。チャップリンや川端康成など、国賓、著名人が愛した和食の神髄をお届けいたします。



〈銀座ふじやま〉監修「和風おせち 一段（お雑煮・ばちこ付き）」

税込34,800円（2人用）

世界的グルメガイドで一つ星獲得の名店が、初めて手がけたおせち。京都の名料亭出身の藤山氏が「長年培った経験を表現したかった」という渾身の仕立てです。こだわりのお雑煮も添えて。



〈ワインのおつまみ研究家 大橋みちこ〉監修

「みちこのおつまみ宝石箱」一段 税込16,800円（2人用）

ワインと日本のおいしいおつまみのベストなペアリングを研究し続けているみちこさんのおせちです。



〈酒場詩人 吉田 類〉監修「おつまみ玉手箱 2024」一段

税込16,800円（2人用）

「蓋を開けた瞬間にお正月らしい華やかさが目に飛び込んでくること」を大切に監修したおつまみおせち。



〈徳川美術館×大学名誉教授〉監修「和風おせち」二段

税込27,800円（4人用）

徳川美術館協力のもと、徳川家康の着物の柄をデザインした重箱をオリジナルで制作し、江戸時代に記された文献から大名家の伝統の正月料理を一部再現しました。



〈和・洋・中の三名人〉監修「饗宴おせち」三段

税込34,800円（4人用）

〈HAL YAMASHITA〉東京本店 山下春幸、〈LA BETTOLA〉落合 務、〈赤坂 四川飯店〉陳 建太郎という和・洋・中の名人による匠の技と個性が共鳴する人気の三段重。豪華な美食の饗宴を、皆様で存分にお楽しみください。



〈銀座しのはら〉監修「迎春セット」 税込16,200円

「予約のとれない人気店」の美味を新春のテーブルに。お雑煮、あわびの西京焼き、半生からすみ餅など、お正月ならではの珠玉のアソートが登場。



#### 特徴4 お子様からお年寄りまで「三世代で楽しむお正月料理」

家族団らんのひと時を楽しんでいただくために、今年は4~5人向けの四段重を新たに3点追加し品ぞろえが充実しました。洋風や中華風などバラエティーに富んだメニューを組み合わせたおせちなど、どなたにもおいしく召し上がっていただける商品をご用意しています。中でも、「お子様向け」や「ご高齢者向け」など、世代を絞ったおせちも新たに登場し、ご家族で一緒においしい時間を過ごせる多彩なおせちをご提案します。

##### 〈宝塚ホテル〉「爛漫」和・洋・中華風 与段

税込37,800円（5人用）

宝塚歌劇大劇場のオフィシャルホテルのおせち。伊勢海老やあわび、フカヒシなど豪華食材の共演で、和洋中の多彩な味を堪能いただけます。



##### おせち二段重「ミニオン」和・洋風 税込19,980円（3人用）

みんなの人気者「ミニオン」が楽しいキャラクターおせちです。



##### 「やわらかおせち」和風 一段 税込11,556円（1~2人用）

噛む力が弱くなってきた方でも召し上がっていただけます。



##### 〈ムソー〉「無添加おせち」和・洋風 一段 税込15,120円（2人用）

伝統的な和の素材と洋の素材をこだわりの製法で作り盛り付けました。



##### 〈ピエール・エルメ・パリ〉「ドゥスール デュ ヌーベル アン」 税込24,200円（4~5人用）

五感を刺激するスイーツを詰め合わせ、三段に重ねました。



調味料（アミノ酸等）・香料・発色剤・リン酸（Na）等を使用しておりません

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](mailto:kouhou@jfr.co.jp)

