

News Release

2027年 大丸・松坂屋のおせち

「おせちを囲む」から「おせちを楽しむ」へ

忙しい毎日だからこそ、“届いたおせち”で、自分らしく楽しむハレの日へ

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

オンラインご注文承り : 2026年9月17日(木)14時 ~

大丸・松坂屋各店でご注文承り※ : 2026年10月1日(木) ~

※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(木)から店頭で2027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17日(木)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: 「おせちを囲む」から「おせちを楽しむ」へ

年末年始の過ごし方の多様化を背景に、おせちは「家族で囲む」ことはもちろん、「一人ひとりが自分らしく楽しむ」ものへと、その楽しみ方が広がっています。忙しい毎日を送る生活者にとって、届いた瞬間から手間なく楽しめるおせちは、家族へのごちそうであると同時に、頑張った自分への“ご自愛”にもなっています。大丸・松坂屋は2027年、「お正月くらい、楽しんでほしい」という思いのもと、大人数でも、一人でも、それぞれの楽しみ方に合わせた多彩なおせちをご提案します。

2027年 おせちのポイント

1. 物価高でも気軽に楽しめる「**コスパ抜群おせち**」
2. 人気監修企画のアップデートが楽しめる「**定番おせち**」
3. お酒とともに楽しむ「**おつまみ・ペアリングおせち**」
4. **全国どこでも※楽しめる冷凍おせち**※一部エリアを除く
5. お気に入りのエリアを楽しむ「**推しエリアおせち**」
6. 従来の枠を超えて楽しむ「**ユニークおせち・おせちプラスワン**」



大丸松坂屋
オンラインストア

1. 物価高でも気軽に楽しめる「コスパ抜群おせち」

物価上昇が続く中、5年間価格据え置きの商品12種（同一商品名では9種）など、味・量・価格にこだわったおせちを多数取り揃えました。1万円台で購入できるコスパ抜群のおせちの中には昨年売上個数No.1の商品も。こちらも価格据え置きです。

コスパ抜群・5年間価格据え置きオリジナルおせち

売上個数No.1おせちも、5年間価格据え置き



大丸・松坂屋限定

＜京都・祇園 三千院の里＞監修
和風 三段 吉祥
税込28,800円 54品



大丸・松坂屋限定

＜京都・祇園 京彩宴＞監修
和・洋風 二段 天禄
税込11,880円 46品

2. 人気監修企画のアップデートが楽しめる「定番おせち」

8年連続売上No.1の大原千鶴さん監修のおせちが、9回目の監修を迎えてさらに進化。上質な味わいと品数の豊富さはそのままに、お肉がゴロゴロ入った「ビーフシチュー」など洋の料理を加え、これまで以上に特別感あふれる三段重に仕立てました。さらに、東西の名匠が監修する「三名人」シリーズも進化。和・洋・中それぞれの名匠が集結し、磨き抜かれた技、感性、個性がジャンルを超えて美しく調和しています。西のシリーズでは、洋の重の監修者に13年連続で世界的なグルメガイドに掲載される実力派を新たに迎え、新春にふさわしい華やかさと新鮮な魅力をお届けします。

8年連続売上No.1

＜大原 千鶴＞監修
口福おせち 未 和風三段
税込32,400円

43品もの料理が詰まった、ほかにご馳走
を作らなくてもいいほど豪華なおせち！



和・洋・中の名人が集結

＜西の三名人＞監修
和・洋・中華風三段 饗宴おせち
税込39,800円

和・洋・中の名匠たちが一堂に。新たな感性を加え、
さらに進化した三名人のおせち。



＜和の重＞
日本料理 湯木
湯木 尚二



＜洋の重＞
il luogo di TAKEUCHI
（イル ルオーゴ ディ タケウチ）
竹内 啓二



＜中華の重＞
中国菜 エスサワダ
澤田 州平

3.楽しむおせちを象徴するお酒とともに楽しむ「おつまみ・ペアリングおせち」

近年、おせちをお酒とともにゆっくり味わう楽しみ方が人気を集めています。大丸・松坂屋では、“楽しむおせち”を象徴するカテゴリーとして、おつまみ・ペアリングおせちを強化。料理家・管理栄養士の長谷川あかり氏、酒場詩人の吉田類氏、ソムリエ料理家の石橋絵理氏、サントリー ウイスキーアンバサダーの佐々木太一氏が監修した個性豊かなおせちをご用意しました。ワインやウイスキー、日本酒など、それぞれの楽しみ方に合わせた新しいおせち体験をご提案します。

味に全振りした“ご自愛おせち”

お手軽レシピで人気の長谷川あかり氏が、「お正月くらいは楽しんでほしい」という思いを込めて初監修。味わう楽しさを追求した“ご自愛おせち”です。

<長谷川あかり> 監修

大丸・松坂屋限定

おつまみ風一段 ニューおせちBOX2027

税込18,500円 40品



全国の酒場で出会った“いいとこ取り”おせち

大好評の「おつまみ玉手箱」は、監修7回目となる酒場詩人・吉田類氏による人気企画です。全国の酒場で出会った味わいを“いいとこ取り”し、お酒との相性にこだわった、お酒好きの方におすすめのおせちです。

<吉田 類> 監修

大丸・松坂屋限定

おつまみ玉手箱2027

税込18,500円 42品



「山崎」を愉しむための唯一無二のペアリングおせち

“マスター・オブ・ウイスキー”初代合格者の佐々木太一氏が監修。多彩な原酒が織りなす「山崎」の香味をより深く愉しんでいただくため、料理との相性を追求しました。

大丸・松坂屋限定

<佐々木太一> 監修

和・洋風一段 酔いしれる新春ペアリング重

冷蔵

「山崎 Story of the Distillery
2026 EDITION700mL」

税込・送料込38,000円 31品



大反響のワインと楽しむマリージュおせち

SNSで人気を集める料理研究家・ワインソムリエの石橋絵理氏が監修。昨年大きな反響をいただいた“ワインとのマリージュ”をさらに進化させ、今回はお子様にも楽しんでいただけるよう、絶妙な味のバランスを追求しました。

<石橋絵理> 監修

大丸・松坂屋限定

おつまみ風一段 “えり”すぐり

冷凍

マリージュおせち

税込・送料込18,500円 31品



4. 全国※どこでも楽しめる冷凍おせち ※一部エリアを除く

美味しさはそのままに全国※へお届けできる冷凍おせち。大丸・松坂屋では、店舗のないエリアのお客様にもお楽しみいただけるよう、全国配送商品を強化しています。今年は需要が高まるオードブルおせちを中心に、手頃な価格帯のオリジナル冷凍おせちを展開。お正月の食卓をより気軽に、自由に楽しめるラインアップをご用意しました。



冷凍

肉オードブル一段
「すぐり」

税込・送料込16,200円
20品



冷凍

洋風一段
「あおい」

税込・送料込16,200円
29品

5. お気に入りのエリアを楽しむ「押しエリアおせち」

北海道駐在歴20年以上の名物バイヤー・本田大助が監修した北海道おせちをはじめ、北陸づくし、九州119市の魅力を発掘する「九州探検隊」が見つけた味など、各地の食の魅力を詰め込んだ「押しエリアおせち」です。その土地ならではの美味しさをお楽しみいただけます。

押しエリア①北海道

北海道駐在歴20年以上
名物バイヤーが推す北のオールスター

現地で培った人脈と知見を生かし、北海道ならではの食材の魅力を凝縮しました。

<北海道駐在バイヤー・本田大助監修>

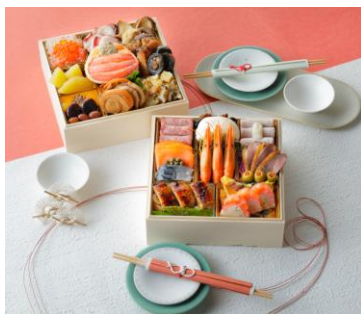
和・洋風おせち二段ぐると北海道

満喫おせち

税込29,500円

(33品＋スープカレー3食、いももち3個)

大丸・松坂屋限定



押しエリア②北陸

天然ぶりやほたるいかなど、
北陸の美味を贅沢に詰め
込んだ二段重

和風二段

北陸づくし

税込24,800円

33品



押しエリア③九州

九州探検隊が見つけた、
九州の美味を味わうおせち

冷凍

<九州探検隊>

和・洋風二段 九州旬味箱

税込・送料込26,200円

29品＋ピザ（直径23cm）付



6. 従来の枠を超えて楽しむ「ユニークおせち、おせちプラスワン」

近年、おせちの楽しみ方はますます多様化しています。大丸・松坂屋では、肉やスイーツ、寿司など、従来のおせちの枠を超えた商品に加え、おせちと一緒に楽しめる“おせちプラスワン”商品もご用意しました。お正月の食卓をより自由に、自分らしく楽しんでいただけるラインアップです。

初登場・近江牛・肉おせち

<カネ吉山本>

近江牛 迎春肉づくし

オードブル三段

税込・送料込29,800円

12品

冷凍



初登場 ルタオのスイーツおせち

<小樽洋菓子舗ルタオ>

スイーツおせち2027

税込・送料込24,000円

6品

冷凍



メディアタイアップおせち

TBS系日曜劇場『VIVANT』乃木家のおせち

初登場

冷凍

黒×赤のVIVANTカラーに乃木家の家紋を配した番組オリジナルの特製お重に入れてお届けします。VIVANTデザイナーが監修した風呂敷（1枚）や普段使いできる口ゴ入り取り箸（1膳）もセットに。

和・洋風二段

日曜劇場『VIVANT』

乃木家のおせち

税込・送料込28,000円

おせちの詳細は、9月13日（日）22時の販売開始と同時に公開！
どうぞお楽しみに。



風呂敷



取り箸

©TBS

お問い合わせ先

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

