2021 年 9 月 30 日

J. フロント リテイリンググループ

株式会社大丸松坂屋百貨店

News Release

とびきりのおうち時間を大切なあの人へ。

２０２１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　2021 年 10 月 8 日（金）14 時～12 月 24 日（金）10 時

※一部商品は 10 月 31 日（日）14 時から

店頭承り　2021 年 11 月 1 日（月）～12 月 24 日（金）

大丸・松坂屋の 2021 年お歳暮ギフトは、インターネット承りを先行して 10 月 8 日（金）スタート、各店店頭では、11 月 1 日（月）から承りを開始します。

前年は帰省や旅行を控える方が増え、おうちで過ごす時間をより楽しくしてくれる贅沢な美味ギフトの需要が高まりました。2021 年においては外出自粛が続く中、“おうちで贅沢な時間を過ごす”ための巣ごもり需要がさらに高まると予想されています。今年は、“巣ごもり”企画の商品を前年より 24 点拡大させ、合計 39 点のおいしい“巣ごもりギフト”をご提案します。その他、一皿でハンバーグも一度に味わえる欲張りビーフシチューや話題のピスタチオを使った彩り鮮やかなスイーツなど、ご家族皆様でお楽しみいただけるギフトからご自分へのご褒美にぴったりな商品まで、**気分が上がる“贅沢ギフト”**も多数取り揃えました。さらに、北のグルメハンターとして多数のメディアにも登場している大丸・松坂屋の札幌駐在バイヤー、本田大助が厳選した**“北海道の美味を贈るギフト”**もご用意しています。北海道ならではの豊かな風味の乳製品やフルーツをふんだんに使用したスイーツで、おうちで北海道旅行気分を満喫していただけます。

１．心ときめく日本の贈り物

とびきりのおうち時間を大切な方へお届けする“巣ごもりギフト”をご提案します。

〈AU GAMIN DE TOKIO〉ビーフシチューインハンバーグ（250g×4）
税込 10,800 円（本体価格 10,000 円）

粗挽きの国産牛と豚肉のうまみを凝縮した肉感あふれるハンバーグの中に、黒毛和牛のビーフシチューを閉じ込めた一品。一つひとつ手焼きした後にオーブンで焼きあげ、特製ソースでじっくり煮込んだ絶妙な味わいをご堪能ください

〈メゾンジブレー〉彩りゆたかな生チョコフィナンシェ(ティグレ、9 個入り)
税込 4,860 円（本体価格 4,500 円）

ひと口頬張ると広がる、しっとり食感とバニラの香り。発酵バターを使って風味豊かに焼きあげたアーモンドフィナンシェと、厳選した食材を用いてなめらかに仕上げた生チョコがマッチする焼菓子です。江森シェフ自慢のピスタチオをはじめ、秋冬の新作をセットに。

2．美味厳選

銘店、老舗が特別にあつらえた美味で、おいしい食卓をご提案します。

〈三養水産× 慈華田村亮介監修〉
牡蠣の担々鍋（2 人前）　税込 10,800 円（本体価格 10,000 円）

寒流と暖流が混じり合う三陸沖の牡蠣は、うまみと甘みのバランスが良く、とても濃厚。大ぶりの宮城県産牡蠣を使用し、東京・青山の中国料理店〈慈華〉の田村亮介シェフが監修した担々鍋は、牡蠣と胡麻の相乗効果で濃厚かつクリーミー。別添の辣油と四川山椒を加えれば一気に大陸風に。辛みの効いた濃厚スープが癖になります。

〈京都/祇園丸山〉期間限定 間人産松葉蟹ご飯
税込 10,800 円(本体価格 10,000 円)

京丹後市丹後町の間人漁港で水揚げされる松葉蟹は、“幻”とも言わ れるほど希少な美味。セットのかに味噌を添えてどうぞ。

3．北海道の美味を贈る

北の大地と海が育んだビッグなおいしさを、大丸・松坂屋の札幌駐在バイヤーの本田大助が選び抜きました。

〈パティスリーBliss Bliss×本田大助〉北海道フルーツプレミアムチーズケーキ　税込4,104円(本体価格3,800円)

本田バイヤーと人気パティスリー〈Bliss Bliss〉がコラボ。北海道でしか採れないシーベリーの酸味を、北海道産クリームチーズ・生クリーム、バニラビーンズを贅沢に使った生地に効かせました。中には、ブルーベリーのコンフィチュールと余市産りんごのコンポートがたっぷり。

〈レ・ディ・ローマ・プラス×本田大助〉
厳選プリン詰合せ　税込4, 320円(本体価格4,000円)

北海道産幻のいちご「さとほろいちご」や大地が育んだ甘いじゃがいも「インカのめざめ」など、本田バイヤーがこだわり抜いた食材を 4 種のプリンに仕立てました。

4. 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
考えられる“サステナブルなギフト”をご用意しました。

〈バターのいとこ〉バターのいとこ詰合せ
税込5,400円(本体価格5,000円)

“ふわっ・シャリッ・とろっ“の 3 つの食感が楽しめる「バターのいとこ」は、無脂肪乳から作ったミルクジャムをゴーフレット生地でサンドしたお菓子。牛乳からバターを作る際に大量に取れ、安価に販売される無脂肪乳の価値を高めるため誕生しました。バターをつくる酪農家を支え、地域に雇用を生み出し、食べる人は満足 という“三方良し”の仕組みを実現しました。

〈苓南〉凍眠市場
熊本県天草産 養殖真鯛まるごと1本
税込6,480円(本体価格6,000円)

通常は廃棄される部分もセットにすることでフードロスを削減。あら汁やかま焼きなど、現地でしか味わえないようなおいしさを、ご家庭で手軽にお楽しみいただけます。また、一般的な冷凍の約 20 倍の速さで凍結す るため細胞が壊れにくい、リキッドフリーザー方式「凍眠」を採用。真鯛の醍醐味であるお造りも、驚きの鮮度で味わえます。天草の真鯛ならではのぷりぷり食感とあっさりした風味をお楽しみください。

5. プレミアムセレクト

産地や素材、製法にこだわり抜いた真に価値のある美味を特別にご用意しました。

〈京都吉兆〉甘鯛(ぐじ)と京都野菜の鶏汐(とりしお)鍋
税込37,800円(本体価格35,000円)

京都では高級魚“ぐじ” として親しまれている「甘鯛」を自慢の鶏汐(とりしお)だしにくぐらせて。京都産の冬野菜やつけだれ「合わせちり酢」「あん肝醤油」と味わう、冬の贅沢鍋セットです。

〈京橋千疋屋〉丹波栗のモンブラン
税込12,960円(本体価格12,000円)

丹波栗を惜しみなく使ったモンブラン。マロンクリーム、きめ細かなスポンジ、たっぷりの栗と生クリームが重なり溶け合い、奥深い味わいをお楽しみいただけます。

「期間限定 イラスト壁紙」＆「ポストカード」プレゼント！

「虹色ともだち」

江戸時代、その絵姿に疫病除けの効果があるとされた妖怪「アマビエ」。『大丸・松坂屋冬の贈り物』のメインビジュアルを手掛けるイラストレーターまたよしさんに１日でも早く心穏やかな毎日が戻ってほしいという願いを込めて「アマビエ」を描いていただいた描き下ろしイラスト２種類と、カタログの表紙イラストの壁紙を、下記特設サイトでダウンロードしていただけます。（12 月 24 日（金)午前 10 時まで）
https://www.daimaru-matsuzakaya.jp/oseibo/campaign2/
（10 月 8 日(木)14 時からご覧いただけます）

また、ギフト会場でお買いあげの方先着 50,000 名様（大丸・松坂屋全店合計）に「虹色ともだち」ポストカードをプレゼントいたします。

※「アマビエ」に関する表現は、『肥後国海中の怪』（京都大学附属図書館所蔵）を参考にしています。

店頭でお買いあげの方限定で差しあげます。
大丸・松坂屋のアプリ・カード会員様限定

オリジナルマルシェバッグプレゼント！

ギフト会場でお歳暮商品をレシート１枚につき税込 10,000 円以上お買いあげの方先着 50,000 名様（大丸・松坂屋全店合計）にプレゼント！

またよしさんコラボ商品が初登場！

〈アンファン・またよしコラボ〉おめかし アサヒの初春
税込4,104円(本体価格3,800円) ※限定500個

またよしさんが描いたスペシャル缶です。愛らしいプリントクッキーや金平糖など、心躍るお菓子がたっぷり入っています。

「冬の贈り物」概要

〈承り期間〉インターネット：10 月 8 日（金）14 時～12 月 24 日（金）10 時
※一部商品は 10 月 31 日（日）14 時から
店頭：11 月 1 日（月）～12 月 24 日（金）
〈掲載点数〉カタログ：約 1,960 点　インターネット：約 2,550 点
（期間中に 2,700 点まで拡大）
〈売上目標〉対前年＋1.7%
〈受注ピーク〉12 月 4 日（土）・5 日（日）
〈予想平均単価〉3,850 円（対前年＋24 円）

〈売れ筋予測　ベスト５〉

	2021年（予想）	2020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	海産物	ハム類
5位	和菓子	海鮮物

※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　南・長野　TEL:(03)6895-0816　E-mail：kouhou@jfr.co.jp

DAIMARU　Matsuzakaya