

ハレの日のご馳走は「ちよと贅沢」が定番に。

今年は”集う”ニーズに対応したおせちも。

## 2023年 おせち予約販売会 スタート

承り期間: 2022年9月29日(木)～12月22日(木)

承り会場: そごう横浜店 地下2階=食品売場 「特設おせちご予約センター」

コロナ禍で迎える3回目のお正月。行動制限は緩和され、昨年より家族や親戚間の往来が増えると思われ  
ます。そごう横浜店では、「おせち予約販売会」を店頭にて9月29日(木)からスタート。そごう・西武のECサ  
イトでは、それに先駆け9月22日(木)からご予約をスタートいたします。

今年のそごう・西武は「集い」をテーマにお子さまからご年配の方までご一緒にお楽しみいただけるおせ  
ちをご提案します。今年は和・洋・中と多彩な味を一度に楽しめるおせちの商品数を昨年よりも約2割増や  
しました。中でも「海老料理」「肉料理」など人気の具材を一段に詰めたおせちが新たに登場します。

ほかにも昨年人気のご自宅で料亭の味が楽しめる「料亭・名店のおせち」は商品数をさらに充実、人気  
の「おばあちゃんのおせち」は三段重を中心に品目数を増やすなどリニューアルしました。また家族の一員  
である「ワンちゃんのご褒美おせち」も登場し、バラエティー豊かなラインナップを取りそろえました。

さらに、地元・神奈川のおせちでは、人気が高い「地元ホテル」の洋風おせちをはじめ、「地元名店」のお  
せちを取りそろえています。おせち料理ご予約と合わせて、年末のご家族での団らん・年越しにご利用いた  
だけのごちそうについても、地元人気店を含むご馳走を取りそろえています。

また、帰省に合わせて実家に配送し、帰省先で楽しむ「配送おせち」も種類を拡大しました。

### ■そごう横浜店「おせち予約販売会」概要

◎会 期: 2022年9月29日(木)～12月22日(木)

◎場 所: 地下2階=食品売場 「特設おせちご予約センター」

◎おせち品揃え価格帯: 5,400円～242,000円(税込)

◎カタログ掲載 平均一品単価: 約33,000円(税込)

◎カタログ掲載総数: そごう・西武共通カタログ約300種+横浜店カタログ約40種 計約340種類

### ■西武・そごうのショッピングサイト「e.デパート」

◎会期: 9月22日(木)午前10時～12月15日(木)午後11時59分まで

◎URL: <https://edepart.omni7.jp/brand/003947>

※「e.デパート」対象商品については9月22日(木)以降サイトをご確認ください。

## そごう・西武 共通商品

※本リリースの画像はイメージ、商品は一例、価格はすべて税込です。また数量に限りがある商品もございます。

### 家族の集いに選べる楽しさ「美味づくしおせち」

2023年のお正月は家族3世代が集まるシーンが増える事が予想されます。そこで、お子さまにも人気の「海老料理」や「肉料理」といった具材をふんだんにお詰めした「美味づくしおせち」を今回新たにご用意しました。

西武・そごう限定販売 ■「美味づくし」和洋三段重「福」 3段 32,400円（右）  
（4人前、全40品）おせちで人気の海老料理をいっぱい詰めた個性派おせち。

#### 一段まるごと 海老料理いっぱい

ロブスターの塩茹で、有頭海老の艶煮、桜海老の釜あげ、海老のチリソース煮、ミニロブスター冷製グラタン、海老のアヒージョ ほか2種



西武・そごう限定販売 ■「美味づくし」和洋中三段重「豊」 3段 32,400円  
（3～4人前、全53品）（右下）

和牛や豚、鶏から合鴨や仔羊まで、ロースト肉の旨味を一段に敷き詰めました。

#### 一段まるごと ロースト肉いっぱい

スモークローストチキン、合鴨のロースト 黒胡椒風味、黒糖のローストポーク、  
八丁味噌の和牛ローストビーフ 茄子の山椒風味揚げ添え、  
ローストビーフ ビーンズデミグラスソース煮添え、和牛ローストビーフ トリュフソース  
ジャーマンポテト添え、ローストビーフ山椒デミソース オニオンソテー添え  
ほか3種



### 老舗の味をご自宅で楽しむ「料亭・名店おせち」

新年を祝うおせち料理は料亭や老舗の味をご自宅でお楽しみいただける数少ない機会です。そごう・西武では昨年人気だった料亭・名店のおせちの種類をさらに充実させました。  
光・音・香など五感に響く京の味。京都の伝統と文化を独自の美意識で表現した、名店ならではの祝膳をお楽しみください。

西武・そごう限定販売

■（京都）祇園丸山「特製和風三段重（京風白味噌雑煮付）」  
3段 162,000円（右）  
（6人前、全28品＋京風白味噌雑煮6人前）



### 人気の三段重がリニューアル「おばあちゃんのおせち」

そごう・西武で毎年人気のおばあちゃんのおせちの三段重をリニューアルしました。近年の傾向として見た目が華やか、品目数が多く食べ飽きないタイプが人気ということもあり昨年より品目数をさらに増やしました。「京都」「金沢」「山形」「宮城」と4つの地域の特色ある食材や郷土料理をモチーフにしています。

西武・そごう限定販売

■京都のおばあちゃんのおせち三段重 3段 21,600円（右）  
（3～4人前、全51品）  
素材の持ち味を生かし、京都ならではの技で仕上げた懐かしい味わいです。  
品目数も昨年よりも6品目増やしてリニューアルしました。



**西武・そごう限定販売**

■金沢のおばあちゃんのおせち三段重 3段 21,600円 (右)  
(4人前、全50品)

焼ホタルイカや小鯛笹漬けに飴炊き胡桃や加賀麩も加え、北陸の郷土の味をたっぷり。金沢のおばあちゃんのおせちは今年初登場です。



**かわいい家族と一緒に「ワンちゃんのご褒美おせち」**

今年は新たに「キアツレカーニ」のワンちゃんのための手作りおせちが初登場。選りすぐりのお肉や野菜を使って、食べ物の好き嫌が多いグルメなワンちゃんも大喜びで食べること受けあいです。

**西武・そごう限定販売**

■キアツレカーニ／愛犬の ための豪華三段重 3段 22,810円  
(全24品) (右)

大きなワンちゃんや多頭飼いの方にもうれしい三段重です。



**そごう横浜店 カタログ掲載商品**

**晴れやかに新春を彩る 地元神奈川 人気店の味**

◆鎌倉／鎌倉山 榎亭(らいてい)/和風おせち  
(3～4人前 全37品) 3段 45,360円 (右)

鎌倉山の日本料理店「榎亭」。

五十余年の歴史とともに磨かれた技と伝統、素材を大切に仕上げたおせち料理です。



◆葉山／日影茶屋／和三段重 (5～6人前 全60品) 3段 86,400円

創業三百余年の歴史と伝統を誇る、葉山の老舗店の味。

趣向を凝らした料理を彩りも美しく。(右)



**(写真下 左から)**

◆横浜／きじま／うみさちおせち (4人前 全48品) 2段 73,980円  
こだわりの海の幸を使用したおせちです。

◆横浜／馬車道十番館／洋二段重 (4人前、全11品) 2段 27,000円

十番館特製ローストビーフ、有頭海老のペペロンチーノなどの洋風おせち料理。

◆横浜／宵山むらさき／ 謹製・おせち白木三段重(招福) (3～4人前、全50品) 3段 41,040円

和の心を大切に縁起の良い食材の品々は宵山むらさきならではの上品な味わい。



## 一流ホテルの味を食卓に ホテルおせち

- ◆横浜/ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル  
おせち和・洋・中三段重 (4~5人前 全51品) 3段 46,440円  
寿ぎのひとときにふさわしいこだわりの品を詰め合わせた和・洋・中の三段重です。(右)



(写真下 左から)

- ◆横浜/ホテルニューグランド/ローストビーフおせち二段重  
(4人前、全13品) 2段 38,001円  
ホテルニューグランド名物の「ローストビーフ」をメインに、贅を尽くした華やかな彩りが嬉しいおせちです。
- ◆横浜/横浜ベイシエラトン ホテル&タワーズ/和・洋・中おせち三段重 (4~5人前、全53品)  
3段 47,520円  
ホテル総料理長監修の豪華美食ばかりを詰め合わせた和洋中の本格おせち料理をご自宅にてお楽しみいただけます。
- ◆箱根/山のホテル/おせち和洋中三段重 (4人前、全44品) 3段 37,800円  
箱根・芦ノ湖畔で屈指のロケーションを誇る本格リゾートホテルが仕上げたおせちです。



## 技冴える受け継がれる味 京都 名店の味

(写真下 左から)

- ◆京都/山ばな 平八茶屋 /和風二段 (4~6人前、全30品) 2段 51,840円  
古きよき街道茶屋が、山海の恵みを華やかに。
- ◆京都/京料理 熊魚菴 たん熊北店/おせち料理「光琳」(2~3人前、全36品) 2段 59,400円  
創業九十余年の「たん熊北店」の流れをくむ京料理。繊細な味わいと四季の風趣を凝らす、古都の味わいをお届け。



## 晴れやかに新春を彩る 人気店の味

- ◆長野／小布施堂／おせち二段（4人前、全18品）2段 37,800円  
栗の香り芳醇な味を生かした「おせち鹿の子」を入れ、伝統的な品々を詰め合わせました。（右） **おせち初出品** 配送料込み・冷蔵



- ◆東京／人形町 今半／特選おせち重詰三段重（4人前、全38品）3段 62,640円  
明治二十八年創業、すき焼きをメインとした日本料理店。国産黒毛和牛ローストビーフと、素材の味をいかしたおせち料理です。（右）



## 気軽に楽しめる 配送料込おせち

(写真下 左から)

- ◆東京／神楽坂くろす／神楽坂くろす監修和風三段重（2～3人前、全55品）3段 15,444円 配送料込み・冷凍  
正統派の日本料理を大切にしている店主の黒須浩之氏が、お正月にふさわしい和風おせちを監修しました。
- ◆東京／俺の割烹・俺のフレンチ /俺のおせち 饗宴（3人前、全49品）3段 21,438円 配送料込み・冷凍  
「俺の割烹」料理長と「俺のフレンチ」シェフ監修。こだわりの食材を盛り込んだお重と、タルトやマカロンなどを盛り込んだスイーツ重を重ね合わせたおせち。
- ◆兵庫／有馬温泉「四季の彩 旅籠」／旅籠監修おせち 和風三段重（3～4人前、全41品）3段 20,952円 配送料込み・冷凍  
山の幸、海の幸の素材のおいしさを引き出し盛り込みました。
- ◆石川／加賀屋／北陸おせち一段重（2人前、全19品）1段 16,200円 配送料込み・冷凍  
風光明媚な石川県能登の和倉温泉に佇む老舗旅館。



## 家族の笑顔が広がる 年越しの味

- ◆鎌倉／奥鎌倉北條／葉山牛生ハンバーグ（葉山牛生ハンバーグ150g×5、デミグラソース50g×5、5人前）10,800円 配送料込み・冷凍（右）  
葉山牛専門店、奥鎌倉北條。お店の味をご家庭でもお楽しみいただけます。



- ◆横浜／牛鍋処 荒井屋／荒井屋 仙台牛 すきやき用肉 [リブローズ]500g(牛肉[すきやき用] 500g、自家製割下360ml、2～3人前) 27,000円 配送料込み・冷蔵（右）  
仙台牛の霜降り肉を使用した一品。お店の味をご家庭でお楽しみ下さい。

