

今年は年末年始の集いの機会が増加。

ハレの日にこだわる「贅沢一段重」や「迎春のごちそう」も品揃えを強化。

2024年 そごうのおせちご予約会

今年は年末から年始にかけて家族や親戚間の往来が更に増えるとみられます。そごう横浜店では「おせちご予約会」を店頭にて9月22日(金)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21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「家族みんなで楽しむお取り寄せグルメ」をテーマに2024年はハレ日ならではの贅沢なおせちをご提案します。いいものを少しずつ召し上がりたいという要望にお応えして「料亭・名店の贅沢一段重」やジャンルを超えた「有名店のコラボおせち」、一段丸ごと「肉料理」や「海老・かに料理」が入った美味づくしおせちをご用意します。今年はおせち料理のご予約と合わせて、年末のご家族での団らん・年越しにご利用いただける「迎春のごちそう」についても、昨年よりも種類を増やしました。

それに加えそごう横浜店のカタログでは、人気が高い地元の「一流ホテル」の洋風おせちをはじめ、「神奈川人気店の味」など、新規9品を加えた約40種を取りそろえています。

■「2024年 そごうのおせちご予約会」概要

◎承り期間：2023年9月22日(金)～12月21日(木)

◎承り会場：そごう横浜店 8階=特設会場(学生服売場前)「特設おせちご予約センター」

◎おせち品揃え価格帯：5,940円～324,000円(税込)

◎カタログ掲載平均単価：約38,000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21日(木)午前10時～12月15日(金)午後11時59分まで

◎URL：<https://edepart.sogo-seibu.jp/feature/f500100>

※「e.デパート」対象商品については9月21日(木)以降サイトをご確認ください。

おせち商戦 傾向

節約意識が高まる中でも、ハレ日はちょっと贅沢でいいものを食べたい、というニーズは続いており、昨年も「料亭・名店のおせち」が人気でした。

今年こそごう・西武で料亭・名店の一段重を昨年比で種類を3倍以上に増やし、横浜店カタログでも地元の名店や京都の料亭など、新規のおせちを取り入れています。

また、昨年も年末年始は家族3世代で集う、という方が増えはじめ、お子さまも食べやすいお肉が多く入ったおせちを探し買い求める方が多く見受けられました。

今年もそごう・西武共通カタログでは「海老・かに」や「肉」料理を一段丸ごと詰めたそごう・西武限定の「美味づくしおせち」をご用意。鍋などの「迎春の味」も昨年比で種類を1.5倍に増やししながら、さまざまな年代が楽しめるニーズに対応いたします。また、そごう横浜店のカタログでも、名店のお肉やしゅうまいが味わえるおせちを新たにをご用意しています。

そごう・西武 共通商品

※本リリースの画像はイメージ、商品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。

ハレの日にこだわりの「料亭・名店の贅沢一段重」

料亭・名店の一段重を昨年よりも種類を3倍以上に増やしてご提案いたします。

ハレの日にはとことんこだわるお客さまの増加を受けて従来の二段重、三段重以外にも、いいものを少しずつ召し上がられる料亭・名店のこだわりの一段重が今年のおすすめです。

- ◆(京都)京料理美濃吉「和風一段重」 32,400円(1~2人前)
(1段・縦21.9×横21.9×高さ5.7cm、全30品) ※新規(写真左手)
川魚料理で愛される享保年間創業の老舗から。
華やかで縁起のよい美肴が楽しめます。



- ◆(東京)懐石辻留「和風一段重」 30,240円(1~2人前)
(1段・縦16.5×横16.5×高さ6.5cm、全12品) (写真右手)
明治三十五年創業の茶懐石の名店から。素材本来の滋味が薫ります。

ジャンルを超えた共演「コラボおせち」

和・洋・中と各ジャンルの名店のコラボレーションはおせちならではです。一段ごとに変わる名店の味をお楽しみいただけます。

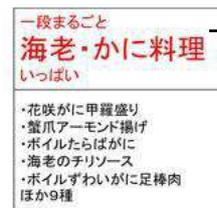
- ◆東京名店「和洋三段重」 38,880円(3~4人前)
(3段・縦19.5×横19.5×高さ5.0cm、全50品) ※新規
東京を代表する有名店が監修。両店の持ち味を生かした和・洋・酒の肴の贅沢な三段重です。(写真右)



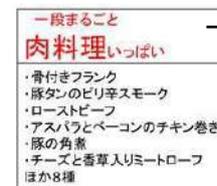
一段丸ごと〈海老・かに〉や〈肉〉がいっぱい「美味づくしおせち」

数あるおせちの中でも人気の「海老・かに」や「肉」料理を一段丸ごと詰めたそごう・西武限定のおせちです。今年のお正月は昨年よりも集まりやすくなったこともあり、小さいお子さまも含めて多くの年代が集まる場面でもみんなが喜ぶ内容になっています。

- ◆**そごう・西武限定** 〈美味づくし〉和洋中二段重「福」
34,020円(3人前)
(2段・縦20.1×横29.5×高さ5.3cm、全44品) ※新規
花咲がにやたらばがになどを中心に、海老・かに料理を豪華かつ彩り豊かに盛り合わせました。(写真右)



- ◆**そごう・西武限定** 〈美味づくし〉和洋二段重「輝」 34,020円(4人前)
(2段・縦20.2×横26.3×高さ5.3cm、全39品) ※新規
骨付きフランクがインパクト大。ボリューム満点のお肉重と和の伝統的なおせちが楽しめます。(写真右)



今年は新たに二段重も登場「ワンちゃんのご褒美おせち」

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を受けあいです。家族に一員でもあるペットも含めたお正月のシーンにピッタリです。

- ◆**そごう・西武限定** キアツレカーニ「愛犬のための豪華二段重」 19,800円
(2段・縦16.0×横16.0×高さ4.0cm、全17品+招福クッキー1枚) ※新規
今年は二段重が初登場。食べ切りサイズでお楽しみいただけます。(写真右)



おせちと一緒に「迎春の美味づくし」

こだわりの天然とらふぐ料理や有名店のすき焼き用肉、ご当地鍋や日本酒などの迎春のごちそうをご提案します。

今年は帰省も増えると予想される中、集いの場にもピッタリです。

- ◆下関なかお／天然とらふぐ料理セット〈4人前〉 32,400円（写真右）
（天然とらふぐ刺身120g・天然とらふぐちり用アラ350g、天然とらふぐの皮の湯引き70g、天然とらふぐの干しひれ5枚、ポン酢150ml、もみじおろし、ねぎ、かぼす※とらふぐ／国産）天然ものならではの絶品のふぐの味をご家庭で。



- ◆横浜 牛鍋処 荒井屋／荒井屋 仙台牛 すきやき用肉 27,000円
[リブローズ]500g（牛肉[すきやき用] 500g、自家製割下360ml、2～3人前）
配送料込み・冷蔵（写真右）
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。



そごう横浜店 カタログ掲載商品

晴れやかに新春を彩る 地元神奈川の味

- ◆横浜 みやかみ／おせち二段重
（2～3人前 全41品）2段 48,060円（写真右） **おせち初出品**
四季の食材を味わえる横浜の隠れた名店。地元神奈川県産の鮑を含むこだわりの素材をふんだんに盛り込みました。



- ◆葉山 日影茶屋／和三段重（5～6人前 全57品）3段 93,000円（写真右）
創業三百余年の歴史と伝統を誇る、葉山の老舗の味。
趣向を凝らした料理を彩りも美しく。



- ◆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 49,680円（写真下 左）
鎌倉山の日本料理店「榎亭」。五十余年の歴史の中で磨かれた技と伝統、素材を大切に仕上げたおせち料理です。

- ◆横浜 きじま／うみさちおせち（4人前 全45品）2段 73,980円
こだわりの海の幸を彩り豊かに盛り込んだおせちです。（写真下 中）

- ◆横浜 馬車道十番館／洋二段重（4人前、全11品）2段 29,160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。（写真下 右）



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54品）3段 49,680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。（写真下 左）
- ◆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。（写真下 中）
- ◆横浜 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ／和・洋・中おせち三段重（4人前、全51品）3段 48,600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お楽しみいただけます。（写真下 右）



晴れやかに新春を彩る 人気店の味

- ◆長野 小布施堂／小布施堂 おせち二段重（4人前、全18品）2段 37,800円
栗の香り芳醇な味を生かした「おせち鹿ノ子」を入れ、伝統的な品々を詰め合わせました。（写真右）



技冴える受け継がれる味 京都 名店の味など

- ◆京都 瓢亭／和風二段重（5人前、全25品）2段 162,000円
※12月31日(日)店頭でのお渡しのみになります。
茶道の心を守り続ける、ゆるぎない伝統の味。（写真右）
- ◆京都 宇治 辰巳屋／和風二段（自家製抹茶チーズケーキ付き）（2人前、全40品＋別添え1品）2段 43,200円 **おせち初出品**
茶処宇治 お茶を「飲む」から「食べる」に進化させた新しい食のスタイルを追求する名店。（写真下 左）
- ◆京都 研筆^{けんたん} ほりべ／和風おせち（3人前、全39品）2段 31,320円
お料理が華やかに詰まった京都の名店が監修するおせちです。 **おせち初出品**（写真下 右）



お肉やしゅうまい こだわりおせち

◆横浜 尾島商店／濱吟おせち二段重 (3人前 全14品) 2段 14,800円 **おせち初出品**
看板商品「濱吟焼豚」を盛り込んだ精肉店のおせちです。(写真下 左)

◆日本橋 小洞天／中華おせち一段重 黒豚シューマイ付き
(3人前 全15品+別添1品) 1段 15,001円 **おせち初出品**
小洞天のポークシューマイは東京名物としてお土産やギフトに人気です。(写真下 右)



全国にお届け 配送料込みおせち

◆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54品) 3段 16,308円 **配送料込み・冷凍**
正統派の日本料理を大切にす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。(写真下 左)

◆京都 祇おん江口／祇おん江口監修 輝 与段重 (4人前、全63品)
4段 30,780円 **おせち初出品** **配送料込み・冷凍** (写真下 右)
家庭的な味を表現しながらも京都割烹らしいメニューで、さまざまな味を楽しみながら、
新年をお祝いいただけます。

