

物価高騰でも、ハレの日はちょっと華やかに贅沢に。

「早割りおせち」でお得に予約。

集いを彩る多様なおせちが勢ぞろい。

2025年 そごうのおせちご予約会

そごう横浜店は「おせちご予約会」を店頭にて10月3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19日(木)からご予約をスタートしています。

24年は日並びも良く最大で9連休となる年末年始休暇。今年は昨年以上に遠方にお住まいのご家族や親戚、ご友人と集うための帰省も増え、みなでおせちやごちそうを囲むシーンも多様化すると予想されます。そごう・西武では今年も様々なシーンに合わせて年末年始の集いの場を彩る多様なおせちをご提案いたします。

お酒とのマリアージュも楽しい「オードブル感覚で楽しめるおせち」やハレの日ならではの贅沢な「料亭・名店のおせち」、一段まるごと「肉料理」や「蟹料理」を詰め込んだ「美味づくしおせち」や帰省時にご家族で楽しめる「広域配送おせち」、「迎春のごちそう」などバリエーション豊富にご紹介します。また昨今の物価高や送料値上げが続く中、お得に年末年始の食卓を彩っていただけるよう、当社では今年初めて、対象となるおせちの「早期ご注文送料無料でキャンペーン」を実施いたします。

さらに、そごう横浜店のカタログでは、例年人気が高い地元神奈川のホテルのおせちをはじめ、人気店の味などを含め、約20種類を取りそろえています。

■「2025年 そごうのおせちご予約会」概要

◎承り期間：2024年10月3日(木)～12月22日(日) 午前10時～午後7時

◎承り会場：そごう横浜店 8階=特設会場「特設おせちご予約センター」

※最終日は当会場のみ午後5時閉場

◎おせち品揃え価格帯： 5,940円～280,000円(税込)

◎カタログ掲載平均単価： 約39,000円(税込)

◎カタログ掲載総数：そごう・西武共通カタログ+横浜店カタログ 合計約370種類

■西武・そごうのショッピングサイト「e.デパート」

◎承り期間：9月19日(木)午前10時～12月15日(日)午後11時59分まで

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

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、昨年も地元を代表するホテルのおせちが人気でした。

また、年末年始は実家へ帰省して家族3世代で集う、という方が増え、送料込みのおせちが伸長しました。

お子さまが食べやすいおせちとして、今年もそごう・西武共通カタログでは「肉料理」や「蟹料理」を一段丸ごと詰め込んだ「美味づくしおせち」をご用意するほか、年越しからオードブル感覚食べられるおせちのラインアップを増やしてご用意いたします。また、昨年も大変人気だった鍋や手まり寿司といった商品が選べる「迎春の味」についても、バラエティ豊かにご用意しています。

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。

※★マークは、早割おせちです。

お酒も会話もはずむ、華やぐ「オードブル感覚で楽しめるおせち」(全9種類/新規4種類)

お酒を楽しむ機会も増える年末年始。今年は、商品やレシピ開発も行う注目のフードクリエイター・丸山千里さん監修のオードブル感覚で楽しめるおせちが新登場。昔ながらのおせち料理にこだわらない食材の組み合わせとお酒とのマリアージュをお楽しみいただけます。

●【新規】【西武・そごう限定】

丸山千里監修／年越し洋風オードブル&迎春和風オードブル」★
25,000円(3～4人前)(2段、全60品)

フードクリエイター丸山千里さんが監修。洋の段は洋酒に合う肉料理を中心に、和の段は伝統的な食材を和酒に合う味に仕立てるなど食材の組み合わせの妙で食べ飽きない味わいのオードブルおせちです。



●【西武・そごう限定】

新宿 割烹 中嶋×メゾン タテル ヨシノ
／和洋折衷カップおせち二段重 ★
31,320円(4～5人前)(2段、全50品)

星岡茶寮の流れを汲む和食の雄と本場も認めるフレンチの巨匠が監修。名店の味を一度に楽しめる和・洋折衷の二段重です。美しく、取り分けやすいカップおせちは手料理やほかのおせち料理とあわせて盛り付けても。



ハレの日に技と贅を尽くした「料亭・名店の贅沢おせち」(全65種類／新規3種類)

年に一度のハレの日にはいつもより少し贅沢にという傾向は近年継続しています。ご自宅に居ながら料亭・名店のこだわりの味を楽しめる贅沢おせちに、今年は丸いお重に詰め合わせた見た目にも華やかな西武・そごう限定おせちも登場します。

●【西武・そごう限定】

東京 懐石 辻留／和風三段重「萬里」 178,200円
(4人前)(3段、全30品)
※12月31日(火)に店頭でのお渡しのみとなります。

明治三十五年創業の歴史が薫る、茶懐石の名店から。懐石料理の奥深さを実感できる祝い重をお届けします。



好物を堪能できる「美味づくしおせち」(全7種類)

数あるおせちの中でも人気の「肉」や「蟹」料理を一段丸ごと詰めた西武・そごう限定のおせちです。小さなお子さまから大人まで老若男女が集まる年末年始の場面でも皆さまに喜んでいただける内容になっています。

●【西武・そごう限定】〈美味づくし〉和洋中三段重「豊」★

34,020円(3～4人前)(3段、全56品)

和牛や豚、鶏から合鴨や仔羊まで、ロースト肉の旨みを一段に敷き詰めました。和洋中の味が楽しめる豪華で彩り豊かな三段重です。



遠方のご家族への贈り物にも「迎春の美味づくし」

(全89種類/おせち51種類、ごちそう38種類/新規34種類)

近年、自家需要はもちろん遠方のご家族への贈り物としても人気の高い広域配送可能な配送料込みの冷凍おせちやごちそうグルメ。ご自身のタイミングで解凍できるため、今年のような長期休暇で予定が直近まで立てづらい時にピッタリです。今年は昨年より約3割種類も増やしご用意しました。



●京都のおばあちゃんのおせち三段重(冷凍) 24,300円

(3段、全51品)

[お届け日:12月29日(日)～30日(月)]

※お届け日のご指定はできません。

昨年人気1位の定番おせちを冷凍便でお届けします。

●下関 なかお 天然とらふく料理セット 32,400円

丁寧にさばいた本場の天然とらふくをご堪能ください。

(天然とらふく刺身90g、天然とらふくの皮の湯引き50g、天然とらふぐのアラ350g、天然とらふぐのひれ5枚、ポン酢150ml、もみじおろし ※とらふぐ/国産)

[お届け日:12月29日(日)または30日(月)]

※お届け日のご指定はできません。



「早割りおせち」がお得！おせちの早期ご注文送料無料キャンペーン 初開催

西武・そごうでは、昨今物価高や送料値上げが続く中、少しでもお得に年末年始の食卓を彩っていただけるよう、今回当社としては初めて「おせち送料無料キャンペーン」を実施します。

会期中に「早期配送無料」マークの付いた対象商品をご注文いただくと、送料無料にてお届けします。

(リリース内★マークのものが対象商品となります。)

※会期・時間は西武・そごうの各店舗により異なります。

※一部対象外の店舗もございます。

<そごう横浜店 キャンペーン期間>

店頭でのご注文

会期:10月3日(木)～10月31日(木) 午前10時～7時

e.デパートでのご注文:

会期:9月19日(木)午前10時～10月31日(木) 午後11時59分

そごう横浜店 カタログ掲載商品 (一例)

多幸を願う 華ある美味 技をつくした祝宴の主役

地元神奈川の有名ホテルから人気の名店まで、新年の祝宴に華を添える技ありのおせち

- ◆**葉山** 日影茶屋／和三段重 93,000円(4～5人前)(3段、全57品)(写真下 左)
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。
- ◆**横浜** ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル／
おせち料理 和・洋・中三段重 49,680円(4～5人前)(3段、全54品)
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 右)



- ◆**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 49,680円(4～5人前)(3段、全51品)(写真下 左)
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。
- ◆**鎌倉** 榎亭(らいてい)/和風おせち 48,600円(3～4人前)(3段、全40品)(写真下 中)
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和のおせち料理です。
- ◆**横浜** ローズホテル横浜×重慶飯店／洋食・中華おせち二段重 45,360円
(4人前)(2段、全28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 15,450円（3人前）(2段、全14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）
- ◆**横浜** 崎陽軒／中華おせち二段重 限定シウマイ・フカヒレスープ付
29,801円（4人前）(2段、全20品+別添2品) **配送料込・冷蔵**（写真下 右）



家族の笑顔広がる美味

- ◆**長野** 小布施堂／小布施堂 おせち二段重 37,800円（4人前）(2段、全18品)
配送料込み・冷蔵（写真下 左）
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。
- ◆**東京** 神楽坂くろす／神楽坂くろす監修 和風三段重 16,740円（2～3人前）(3段、全54品)
配送料込み・冷凍（写真下 中）
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。
- ◆**京都** 祇おん江口／祇おん江口監修 輝 与段重 30,780円（4人前）(4段、全62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、さまざまなお味を楽しみながら、新年をお祝いいただけます。

