

家族で集うお正月。おつまみ特化型おせち&豪華な奮発おせちが人気 松坂屋上野店のおせち売上数ベスト5

12月22日(金)まで/松坂屋上野店 6階 おせち料理承りコーナー



松坂屋上野店で10/4(水)から承りを開始している「おせち」(インターネットでは9/22(金)から)。2023年度は新型コロナウイルス感染症の5類移行後はじめて迎える年末年始。家族や親戚と気兼ねなく集うことのできる久々のお正月となることから、おせちの需要がますます高まると予想されます。そこで、松坂屋上野店の現在のおせち売上数ベスト5を発表! (※9/22~10/31 WEB・店頭・電話・FAXを含めた売上数量をもとにランキング) お客様の商品選びをサポートいたします。

2020年以來4年ぶりの“家族や大切な人たちと集うお正月”

お酒と共に楽しめる「おつまみ特化型おせち」と3段40品以上の品数が多い「豪華な奮発おせち」が人気!

1位

特化



2位

豪華



43品



酒と肴の相性を知り尽くした達人がプロデュース

酒場詩人吉田類さん監修。「蓋を開けた瞬間にお正月らしい華やかさが目に飛び込んでくること」「単調にならないよう、香辛料や柚子、スタチなどの柑橘系を使ったメリハリ」がポイント。類さんがセレクトした、25マスの料理に合うお酒のイラストを描いたシート入り! <酒場詩人 吉田類監修 おつまみ玉手箱 2024>おつまみ風 一段(2人用)16,800円

毎年大人気「大原千鶴さんの口福おせち」

「大人も子供もおいしく楽しく」をテーマに、大原さんが回を重ねるごとに磨きあげてきた毎年大好評の三段重。注目の新メニューは「揚げ高野豆腐の山椒煮」。「特別な炊き方でふるふるに仕上げた高野豆腐は格別なの」と、大原さんもお気に入り一品。<料理研究家 大原千鶴監修 口福(こうふく)おせち 辰>和風 三段(4人用)29,800円

3位



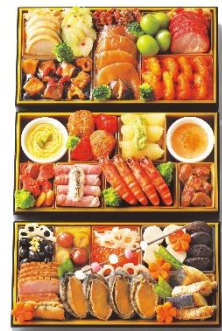
4位

特化



5位

豪華



40品

昔ながらの味わいの和風とバラエティ豊かな洋風。厳選した素材をふんだんに。

<『京都・祇園』京彩宴>天禄和・洋風 二段(2人用)11,880円

ワインのおつまみ研究家大橋みちこさん。どのお料理もワインに合わせるワンアクセントを加えているのがポイント。

<ワインの研究家 大橋みちこ監修 みちこのおつまみ宝石箱>おつまみ風 一段(2人用)16,800円

3人の匠の技と個性が共鳴する人気の三段重。豪華な美食の饗宴をご堪能あれ。

<和・洋・中の三名人監修 響宴おせち>和・洋・中華風 三段(4人用)34,800円

【インターネットでも承り中!】 ~12月22日(金)午前10:00まで

大丸松坂屋オンラインショッピング <https://www.daimaru-matsuzakaya.jp/osechi/m-ueno/>

※価格は全て税込み・送料別です。

取材に関するお問い合わせ先/松坂屋上野店 首都圏PR広報

TEL 03-3832-1111(大代表) 島田・田中・宮川・榎本