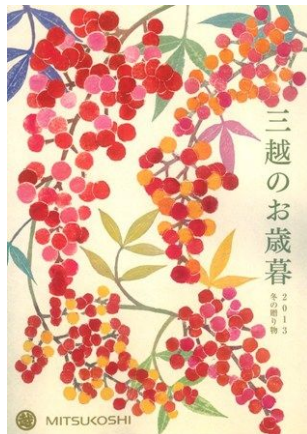


2013年 三越伊勢丹のお歳暮 「冬の贈り物」 自然に感謝！食に感謝！

三越日本橋本店のギフトセンターが10月30日(水)にオープンします。三越と伊勢丹の各店でもギフトセンターが順次オープンし、いよいよお歳暮商戦が始まります(店舗によりスタート日・会期は異なります)。

2013年のお歳暮では、お客さまからのご要望の多い三越伊勢丹の独自企画「オンリー・エムアイ」商品を中心にご紹介します(三越と伊勢丹合計で約400点)。三越と伊勢丹の共通食品ディレクションテーマは「バック・トゥ・ザ・ネイチャー～自然に感謝！食に感謝！～」。かけがえのない環境や大切な食材と真摯に向き合う人々の想いから生まれた美味を特集しています。大地への恵や伝統への感謝の気持ちをかたちにしました。三越と伊勢丹それぞれのお客さまの嗜好にあわせた品々でご紹介しています。

三越と伊勢丹共通商品は、アイテム別ページを中心に約1,000点(前年約800点)。両のれんのマーケット規模を背景に、NBメーカーと協力しオリジナル企画商品を展開しています。また、独自企画の中では、三越で人気の「クリスマスストーリーズ」や「コンビネーションギフト(組合せ)」を伊勢丹でも展開するなど、グループ共通で独自企画を強化しています。



三越のお歳暮カタログ



伊勢丹の贈り物カタログ

～インターネット「三越のお歳暮」「伊勢丹のお歳暮」(10月11日(金)よりスタート)～

三越と伊勢丹では、お歳暮ギフトセンター開設にさきがけて、10月11日(金)から、インターネットの受注をスタートしています。毎年、ご好評をいただいているインターネット限定のお歳暮ギフトは約2,000点。お客さまのご要望にお応えして限定性の高い商品を豊富にご紹介しているほか、インターネットでは、「オンリー・エムアイ」商品を含め、全商品、送料無料でご案内しています。

<ホームページアドレス> 三越 www.mitsukoshi.co.jp/oseibo/
伊勢丹 www.isetan.co.jp/oseibo/

<販売開始> 10月11日(金)

<掲載商品> 三越・伊勢丹 それぞれ約2,100点(前年約2,000点)



MITSUKOSHI

三越のお歳暮のテーマは「楽しみましょうか、贈り物。」。好きな人に、気持ちを込めて贈る。あまり形式にこだわらず、楽しく自由に贈るという事をご提案します。

三越では、三越伊勢丹の独自企画「オンリー・エムアイ」として、『バック・トゥ・ザ・ネイチャー～自然に感謝！食に感謝！～』をテーマに、かけがえのない環境や大切な食材と真摯に向き合う人々の想いから生まれた美味を特集しています。

『知心伝心 未来を贈るグリーンギフト』では、日本各地で理念をもち、食の生産にたずさわる人々や伝統工芸を進化させる職人たちの知恵と心から生まれた品々をご紹介します。食品は、「チアアップ！ニッポンの食」として、日本が誇るべき生産者たちの想いのこもったこだわりの美味をお届け。そしてリビング雑貨は、「三越 ジャパン センサイズ」として、冬の暮らしに彩りを添える、新たな価値や趣をもった現代の工芸品をご紹介します。

また、今年のお中元でスタートした「きもちカード」がお歳暮でバージョンアップ。お中元で登場した3種類に自由にメッセージをお書きいただける1種類が加わり、気軽に好きな人へ、もっと様々な「気持ち」を贈っていただけるように提案いたします。（*メッセージは「おめでとうございます」「がんばってください」「これからもヨロシクおねがいします」。このカードを添えて贈るプレゼントは、歳暮のし紙を付けないパーソナル包装紙（赤色）でお届けいたします。 ※「きもちカード」が同梱できない商品もございます。

三越日本橋本店のギフトセンターでは、新たな取り組みとして、有料テイastingコーナーを10月30日（水）～12月12日（木）に開設します。3日～8日ごとにメニューをかえて（全8メニュー）ご紹介します。ハム・ソーセージとドリンク、カレー缶詰・和洋中惣菜缶詰・スープ缶詰、バウムクーヘンと紅茶等を500円～1,600円程度でお楽しみいただけます。また、1日に3回程度、食の専門家によるセミナーも開催し、商品の調理法や活用方法など「学び」の機会も提供します。

ISETAN

伊勢丹では、三越伊勢丹の独自企画「オンリー・エムアイ」として、『自然に感謝、食に感謝。』をテーマに、自然が食べ物を生み、食べ物が集いを生む。そんな「食」という営みの中で感じる、大地の恵みや伝統への感謝の思いを、「おいしさ」の中に込めてご提案します。

『発酵バターとヨーロッパのお菓子』では、発酵という自然の奇跡が生んだバターを使用してパティシエの新しい感性を加えた焼き菓子や、北欧の長い冬を楽しむお菓子を紹介いたします。『分かち合うための知恵』では、燻す、漬ける、醸すといった食材を長持ちさせ、ときに新しい味わいをもたらす熟成の技術を活かした品々を集めました。『山野の力が息づく美味』では、土と水と光が育てた大地の恵みである山野がくれる食材、その土地ならではのおいしさを蓄えた素材の味を活かした美味をお届けします。

名産列島美味巡りでは、全国の土地の恵みを活かした美味や、地元で根付く名店の技を取り揃えました。名産品との出会いを通して豊かな日本を再発見できる商品を提案します。

独自性の高い取り組みとして「新宿店数量限定ギフト」を強化。北海道で、ただ1人の海女が獲る「蝦夷鮑」をはじめ、「ほぼ日刊イトイ新聞」と伊勢丹新宿本店のコラボによる人気コンテンツ「調味料マニア。」がギフトに登場したりと、話題の商品をご提案します。

また、お中元時にお客さまから大変ご好評を博した「日本全国送料無料」（約1,000点）を、伊勢丹各店ではお歳暮でも初めてスタートします。

三越で人気の高い各地の美味巡りや、クリスマスストーリーズ、なじみの味（金缶海苔・宇治玉露・煎茶・どんこ椎茸など）を初展開します。

株式会社 三越伊勢丹ホールディングス
コーポレートコミュニケーション担当 広報（新宿事務所） TEL: 03-5843-6041

～おすすめ商品をご紹介～

◇オンリー・エムアイ◇

●特集 バック・トゥ・ザ・ネイチャー ～自然に感謝！食に感謝！～（全48アイテム）

かけがえのない環境や大切な食材と真摯に向き合う人々の想いから生まれた美味を特集しています。第一章は素材に着目した「自然に感謝！」、第二章は食の加工の「食に感謝！」です。

【自然に感謝！】

冬野菜に満ちる滋味をいただく。

農業に対して高い理念を持ち、特別栽培や有機栽培に取り組む日本各地の生産者の冬野菜を集めて。野菜を知り尽くす<銀座若菜>がじっくり煮込んでブイヨンを作り、旬の味覚を濃厚に味わえるヘルシーなポトフに仕上げました。食べごたえがうれしいごろごろした野菜の素朴な美味しさを、野菜のエキスがしみ出た2種類のスープでお楽しみいただけます。



【三越限定】

<銀座若菜>ごろごろ野菜のあったかポトフ 5, 250円

命に感謝し、食す。森を守る新たなアプローチ。

世界自然遺産に登録された知床半島では、増えすぎたエゾシカが食物連鎖のバランスを崩し、この地に棲む動植物の脅威になっています。「森を守る」コンセプトのもと、エゾシカを食すことで大自然のバランスを維持しようと取り組みから生まれたエゾシカ100%のハンバーグは、赤身で低脂肪、さっぱりとした野趣あふれる味わいです。黒毛和牛・網走和牛100%のハンバーグとのセットでお届けします。



【三越限定】

森を守るエゾシカハンバーグ・網走和牛ハンバーグセット
5, 250円

恵みを飾り、愛でる、クリスマスツリーラスク。

カラフルでかわいい「クリスマスツリーラスク」。大きく焼いたデニッシュ生地をリースに見立てて切り出し、<CAFE OHZAN>の地元秋田産のくるみやブルーベリーなど、自然の甘みを凝縮させたドライフルーツのシロップ煮とナッツを彩り良くトッピングしました。クロワッサンをサクサクに2度焼きした「クロワッサンラスク」とセットです。



【三越限定】

<CAFE OHZAN>クロワッサンラスク「ウィンター・ギフト」
5, 250円



MITSUKOSHI



桑の実の色と粒感が楽しい、プリン&ジュレ2層仕立て。養蚕が盛んで桑の木が植えられていた頃は身近な食材だった桑の実。鮮度劣化が早いため、今では荒地の木から自然落果するしかなく、未活用の食材となっていました。そこで岡山県笠岡市に自生する桑の実を活用し、新たな商品を開発。1瓶の中にフルーツを使用したプリンとジュレを組合せた「プリジュレ」。下はなめらかな桑の実プリン上は桑の実とブルーベリー果実を入れたジュレのベリー味。ピーチ味・シトラス味もセット。視覚と食感で楽しめるスイーツです。

【三越限定】

＜FRUITS-J＞国産果実のプリジュレ詰合せ 5, 250円



【食に感謝！】

スティルトンチーズを濃厚に味わえるケーキ。

英国王室御用達チーズ商＜パクストン&ウィットフィールド＞が「最上」と商品名に謳う、磨き抜かれた味わいのスティルトンチーズ。そのチーズを贅沢に練り込み、紅茶とケーキの店・自由が丘＜セントクリストファーガーデン＞が焼き上げました。スティルトンの濃厚な味わいと香りをたっぷりのクリームチーズと生クリームで包み、ほんのりとした塩味と滑らかな口どけに仕上げました。

【三越限定】

＜パクストン&ウィットフィールド×セントクリストファーガーデン＞スティルトンチーズケーキと紅茶のセット 5, 250円

◇日々是食楽(ひびこれしょらく)◇ (全12アイテム)

食事の際に配慮が必要な方や、食と健康に関心のある方におすすめする、毎日の食卓が楽しみになる美味しさ。やわらかくて食べやすいお総菜をはじめ、塩分控えめの佃煮や飲みやすいスープなどを揃えました。



こちらの魚は、スプーンでカンタンにつぶせる程度のやわらかさです。



酵素の力で見た目そのまま、食感やわらか。

日々の献立で人気の魚の西京漬けを、たんぱく質を分解する酵素でやわらかく、美味しく仕上げました。魚の骨は1本1本丁寧に取り除いています。通常よりやわらかい食材ですので、お召し上がり際には、フライパンなどで蒸し焼きに。

【三越限定】

＜マルハニチロ＞メディケア食品

日々のやわらか献立 漬け魚詰合せ 5, 250円

株式会社 三越伊勢丹ホールディングス

コーポレートコミュニケーション担当 広報(新宿事務所)

TEL: 03-5843-6041



MITSUKOSHI

◇知心伝心 未来を贈る グリーンギフト◇ (全17アイテム)

●三越 ジャパン センサイズ (全8アイテム)

世界に誇れる伝統・技・素材・産地との競演により誕生した「三越 ジャパン センサイズ」。ここでは現代の夏の暮らしに映える、新たな価値や趣をもった伝統ある日本の工芸品をご紹介します。



伝統の木工芸をルーツにもつ、木のおもちゃ。

森林王国・山形県は昔から木工品作りが盛んで、その伝統技が今も伝えられています。また、自然から多くの恩恵を受けてきたことへの感謝の気持ちも根付いています。もくロックはこの風土が生んだ、間伐材を中心とした無垢の木を利用したブロックおもちゃです。1箱に5～7種類(桜・楓・樺・朴・四手)の樹種が使われています。

〈もくロック〉もくロックギフトセット120ピース 10,500円

◇プチプレゼント◇ (全5アイテム)

「いつもありがとう」、「来年もよろしくね」。ふだんの感謝の気持ちをさりげなく伝える、もらってうれしい、2,000円前後のちょっとしたギフトをご用意しました。

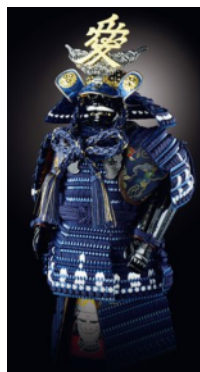


おすすめのクリスマスアイテム、LEDガラスボール。

ガラスボールの中に、さらにガラス細工のスノーマンが施された、LEDで発色する非常に手の込んだオーナメント。スチール製の専用スタンド付きで、単体で飾ることもできます。

LEDガラスボール 2,415円

◇三越日本橋本店・銀座店限定 数量限定ギフト◇ (全115アイテム)



歴史ある二つの文化、「甲冑」と「日本酒」が芸術的に融合。

現在では数少ない伝統工芸士が、日本史に名を残す戦国武将の甲冑を模し、ボトルアーマーとして再現しました。ご用意したのは4人の戦国武将(直江兼続・徳川家康・武田信玄・伊達政宗)。細部まで緻密に仕上げられた匠の技を、各武将に縁の地で醸された日本酒とともに楽しみいただけます。

ボトルアーマー「直江兼続」 97,650円

初登場！ 有料テイastingコーナーを開設します。

お歳暮ギフトカタログ掲載品を、3～8日ごとにメニューを変えて、有料(500円～1,600円程度)で提供します。また、試飲・試食だけでなく、1日に3回程度食の専門家によるセミナーも開催。商品の調理法や活用方法など「学び」の機会も提供します。

〈メニューの一例〉

- ・ハム・ソーセージ&ドリンク
- ・三越プレミアムカレー&スープ
- ・カフェ&スイーツ など

株式会社 三越伊勢丹ホールディングス

コーポレートコミュニケーション担当 広報(新宿事務所)

TEL: 03-5843-6041



MITSUBUKUSHI

2013年 三越のお歳暮 基本データ

【売上目標(対前年比)】日本橋本店 100%
インターネット 100%

【取扱店舗】 日本橋三越本店、銀座三越、恵比寿三越、多摩センター三越、千葉三越、札幌三越、仙台三越、名古屋栄三越、星ヶ丘三越、新潟三越、広島三越、高松三越、松山三越、福岡三越

【首都圏店舗のギフトセンター会期】

日本橋三越本店: 10月30日(水)～12月24日(火) * 56日間(前年差+1日)
銀座三越: 10月30日(水)～12月20日(金) * 52日間(前年差±0日)
恵比寿三越: 11月1日(金)～12月19日(木) * 49日間(前年差±0日)
多摩センター三越: 10月30日(水)～12月24日(火) * 56日間(前年差+3日)
千葉三越: 10月30日(水)～12月24日(火) * 56日間(前年差+1日)

【インターネットのお申し込み】

販売開始: 10月11日(金)～

ホームページアドレス: www.mitsukoshi.co.jp/seibo/

【予想平均客単価】 24,182円 (2012年歳暮実績 24,576円) * ギフトセンター

【ピーク予想日】 11月30日(土)～12月4日(水)

【人気アイテム予想ベスト10】(売上)

順位	2013年 予測	2012年 実績	2011年 実績	2010年 実績
1位	洋菓子	洋菓子	洋菓子	洋菓子
2位	ビール	ビール	ビール	ビール
3位	ハム	ハム	ハム	ハム
4位	佃煮	選べるギフト	佃煮	佃煮
5位	選べるギフト	和菓子	珍味	珍味
6位	和菓子	佃煮	和菓子	和菓子
7位	コーヒー	コーヒー	海苔	海苔
8位	飲料	飲料	コーヒー	コーヒー
9位	海苔	缶詰	選べるギフト	選べるギフト
10位	缶詰	海苔	缶詰	調味料

株式会社 三越伊勢丹ホールディングス

コーポレートコミュニケーション担当 広報(新宿事務所) TEL: 03-5843-6041

～おすすめ商品をご紹介～

◇オンリー・エムアイ◇

自然に感謝、食に感謝。



●発酵バターとヨーロッパのお菓子(全26アイテム)

ヨーロッパの焼菓子に欠かせない発酵バターは、人の力のおよばない発酵という自然の営みによってもたらされた、昔ながらの食材です。芳醇な味わいは焼菓子やパンになり、自然への感謝の思いとともに、受け継がれてきました。伝統にパティシエの新しい感性を加え、ヨーロッパの冬を感じるお菓子もあわせてご紹介します。

生地は発酵バター約40%。マドレーヌ氏のタルトタタン。



酪農大区フランス・ノルマンディー地方出身のフレデリック・マドレーヌ氏は、発酵バターにこだわるパティシエです。今回は、子供の頃から慣れ親しんでいた故郷の味、フランス西海岸に面したイズニー村のAOP発酵バターを使って「四角いタルトタタン」をつくりました。大西洋の潮風が届く牧場の牛のミルクのわずかな塩気があり、そのミルクでつくるバターは焼菓子にぴったり。表に敷き詰めたりんごは青森県産「紅玉」です。りんごのやさしい味と、ちょっぴり感じるカラメル之苦み、タルト生地のサクサク感、後からおいかけてくるような発酵バターのミルクの甘い風味が楽しめます。

【伊勢丹グループ限定】

<ル・ポミエ>とっておきのタルトタタン 4, 725円

WONDER EDENの贈り物

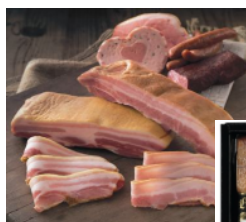
イマジネーション豊かなイラストは、ロンドンを拠点に活躍するアーティスト クラウス・ハーパニエ氏の、不思議な動物たちが想像力をくすぐる、おいしいお菓子の贈り物です。アイシングの魔法をクッキーにあらいました。色とりどりのモチーフがかわいいクッキーセット。

【伊勢丹限定】

<アンファン>クラウスアイシングクッキーセット 4, 725円

●分かち合うための知恵(全29アイテム)

燻す、漬ける、醸す。食材を長持ちさせ、ときに新しい味わいをもたらす熟成の技術。それは昔、自然の恩恵を人々が無駄なく分かち合うための知恵だったのかもしれませんが。三つの熟成技術を活かした品々を集めました。



燻:ドイツ食肉マイスターが使い分ける、冷燻・温燻・熱燻の技術。

生肉を木材の煙で殺菌・乾燥させ、長くおいしく分かち合える食べ物へと変える「燻製」。保存性や味わいは煙の温度・時間によってちがひ、非加熱の「冷燻」、一般的な「温燻」、加熱処理を同時に行う「熱燻」などの方法が確立されています。2009年にドイツ食肉マイスターの資格を取得した森孝臣氏の手造りで、冷燻のシュペックやレアサラミ、温燻のペーステン、熱燻のベーコンなど、煙の温度で味わいを操る、燻製の奥深さを体感できるギフトです。

<ASOマイスタードルフ>ドイツマイスターアカデミー認定ギフト 10, 500円

株式会社 三越伊勢丹ホールディングス

コーポレートコミュニケーション担当 広報(新宿事務所) TEL: 03-5843-6041



醸:もう二度と造られない軽井沢蒸溜所の原酒。

惜しまれながらも閉鎖された軽井沢蒸溜所。再び造られることもなく、残り少なくなっている原酒の中から、ひと樽丸ごと仕入れてシングルカスクウイスキーのギフトセットをご用意しました。1997年・1999年・2000年、シェリー樽熟成の重厚で力強い、3種類の特徴のちがう味わいをお楽しみいただけます。

軽井沢蒸溜所 ショートスタイル 飲みくらべ3本セット 18,900円

●山野の力が息づく美味(全63アイテム)

山野がくれる食材は、土と水と光が育てた大地の恵み。さまざまな気候のもとで、その土地ならではのおいしさを蓄えた素材の数々。たくさんの山の幸が旬を間近にひかえる今、自然の味を活かした美味をお届けします。



南信州の伊那栗と市田柿が一つに。

天竜川が流れ、実り豊かな土壌が広がる南信州。この地の信州伊那栗と、500年以上の歴史を持つ市田柿が名産です。栗きんとんを茶巾状にし、細かく刻んだ柿を入れた「信州 栗きんとん」は、栗と柿の甘さの交わる味わい深い新味。栗きんとんを市田柿で包んだ「軒のひなた柿」の食感と栗のほくほく感がバランスよく仕上がった人気の一品。

<信州 里の菓工房>信州 栗きんとん&軒のひなた柿 3,150円



樹齢500年、1000年を超えるオリーブの樹との出会い。

スペイン・バレンシア州に生育する長寿のオリーブ、ファルガ種。長いもので樹齢2000年にもなる品種ですが、オリーブオイルとして製品化できる品質の実を付ける長寿の木は、大変希少。オレオミーレ社が所有する、樹齢500年以上の木々と樹齢1000年以上の木々から搾油したエクストラ・バージン・オリーブオイルをご紹介します。

<オレオミーレ>オールドファルガス樹齢1000年
エクストラ・バージン・オリーブオイル 21,000円

●名産列島美味巡り(全72アイテム)

土地の恵みを活かした美味や、各地に根付く名店の技。さまざまな名産品との出会いを通して、豊かな日本を再発見してください。



発酵バター香り立つ牧場生まれの「れんがパン」。

石狩平野で酪農を営むこと約100年。町村農場直営店で限定販売する「れんがパン」がギフトになりました。自家生産の牛乳から作った発酵バターをたっぷり練り込み、北海道小麦の風味香ばしく、レンガのような形に焼き上げていきます。フレッシュな発酵バターとクリームチーズもセットに。

北海道<町村農場>発酵バター使用れんがパン&乳製品詰合せ
3,780円



◇伊勢丹 クリスマスストーリーズ◇ (全11アイテム)



サンタクロースや森の動物が描かれたファンタジックなギフト。
真っ赤な缶の中には、クリスマスモチーフのお菓子がいっぱい入っています。ツリーにつけてオーナメントとしても楽しんでいただけます。

<ロイスダール>オーナメントクリスマス 3,150円

◇新宿店限定 数量限定ギフト◇ (全116アイテム)



三陸の海から活きたまま届く「泳ぐホタテ」。

「泳ぐホタテ」という珍しい名前の由来は、まさにホタテが箱の中で泳いでいるから。活きたままご家庭に届けられるので、耳をすませと箱の中から、ガサゴソと動く音が聞こえます。ホタテそのものの品質も折り紙付き。貝自体の大きさ、歩留まり(貝に対する貝柱の割合)の良さ、そして鮮度のよさで高く評価され、日本一高い浜値がつくという岩手県産ホタテの中でも、一番良い浜のものだけを毎年最高値で仕入れているとか。今回は、直径13cm以上・重量350g以上の大きなサイズのみをご用意しました。

<ヤマキイチ商店>泳ぐホタテ 5,250円



“コーヒーハンター”が認める、本格的な味わいを手軽に。

エル・サルバドルで栽培技術を学んで以来、2,000以上の農園を訪れてきた“コーヒーハンター”川島良彰氏。珍しい品種やおいしいコーヒーを求め、時に密林の奥深くまで探しに行くという氏が選んだ、朝・昼・夜のシーンに合わせた豊かな香り、深みのある味わいのコーヒーを、手軽なドリップパックにしました。

<ミカフェート>カフェプエンテ ギフトセット 5,001円

ギフトに登場!「調味料マニア」。



「ほぼ日刊イトイ新聞」と伊勢丹新宿本店のコラボによる人気コンテンツ「調味料マニア。」がついにギフトに登場します。個性的だけど使いやすい、そしておいしい、おすすめの調味料を選びすぐってセットにしました。

「調味料マニア。」ベストセレクション 3,675円

<うね乃>だし屋の白だし・<飯尾醸造>富士ピクル酢・
<松前屋>ウマミナチュレ・<クローバークレスト>はちみつ 各1点

2013年 伊勢丹の歳暮 基本データ

【売上目標(対前年比)】新宿本店 107%
インターネット 108%

【取扱店舗】伊勢丹新宿本店、伊勢丹立川店、伊勢丹松戸店、伊勢丹浦和店、
伊勢丹相模原店、伊勢丹府中店

【首都圏店舗のギフトセンター会期】(ギフトサロン会期含む)

伊勢丹新宿本店: 11月6日(水)～12月24日(火)	* 48日間(前年差+8日)
伊勢丹立川店: 11月6日(水)～12月24日(火)	* 48日間(前年差+1日)
伊勢丹松戸店: 11月13日(水)～12月24日(火)	* 43日間(前年差-5日)
伊勢丹浦和店: 11月13日(水)～12月24日(火)	* 41日間(前年差±0日)
伊勢丹相模原店: 11月6日(水)～12月25日(水)	* 49日間(前年差+1日)
伊勢丹府中店: 11月6日(水)～12月25日(水)	* 49日間(前年差+1日)

【インターネットのお申し込み】

会期: 10月11日(金)～1月10日(金)

ホームページアドレス: www.isetan.co.jp/seibo

【予想平均客単価】23,515円 (2012年歳暮実績 23,995円) * ギフトセンター

【ピーク予想日】11月30日(土)～12月4日(水)

【人気アイテム予想ベスト10】(売上)

順位	2013年 予測	2012年 実績	2011年 実績	2010年 実績
1位	洋菓子	洋菓子	ビール	ビール
2位	ビール	ビール	洋菓子	洋菓子
3位	ハム	ハム	飲料	飲料
4位	海産物	海産物	麺類	麺類
5位	コーヒー	コーヒー	和菓子	和菓子
6位	和菓子	和菓子	ハム	ハム
7位	フルーツ	飲料	海産物	フルーツ
8位	飲料	フルーツ	フルーツ	佃煮
9位	麺類	佃煮	佃煮	アイスクリーム
10位	佃煮	海苔	アイスクリーム	コーヒー・紅茶