

じえじえじえつ！
お重からはみ出たウニ・フグ・カニ・丸ごと鮭一匹？！
今年の気分はガツン！と高級志向 3大都市で食べくらべ『2014 おせち試食会』

最新おせち先取りレポート

グルメブロガーから大好評！ワンコインの“お・た・め・し・お・せ・ち”で味見できる安心感が人気

<http://shop.gnavi.co.jp/Mallgn/special/osechi/>

- ◆お正月が待ち遠しい！アベノミクス効果がもたらす“豪華おせち” 売上好調で昨対25%増し
- ◆今年は東京・大阪・福岡で試食会を開催 個性が光る“超豪華特典”がみどころ
- ◆もはや“お得で安心”は当たり前？！「早期(はやわり)」と「おためしおせち」は今年も好評

株式会社ぐるなび(東京都千代田区、代表取締役社長:久保征一郎)が運営する、お取り寄せグルメサイト「ぐるなび食市場」(<http://shop.gnavi.co.jp/>)では8月22日(木)より、どこよりも早く『2014年新春 おせち特集』を開始し、その後、9月6日(金)の東京会場を皮切りに、初開催の大坂と福岡会場において『おせち試食会』を開催いたしました。会場には、財布のヒモを握る主婦を含んだグルメブロガーを招待し、各店自慢の最新おせちをひとあし早く食べくらべしていただきました。

今年のおせちの特徴

～高級志向はアベノミクス効果への期待の高まり？～

◆例年よりも豪華で高単価傾向

今年の傾向は、アベノミクス効果を反映し、去年よりも「ちょっと豪華なおせち」が主役となっています。ウニやアワビなどの高級食材をふんだんに使用した豪華絢爛なおせちに注文が集まっており昨年の同時期(9月末時点)と比較しても売上が25%増え、単価は1,500円以上高く推移しています。実際に、昨年までは最高でも3万円台に設定していたメーカーが、今年から5万円近い超豪華おせちの販売を始めるなど、消費者心理に合わせた価格展開も見られます。

◆豪華なおまけ付きなど限定感出す店舗が増加

あまちゃん人気で、思わず「じえじえじえ！」と叫びたくなるような板ウニが2枚もついてくるなど、期間や台数限定の豪華すぎる特典を付けて、他店と差別化をはかる店舗が増えています。中にはお重に収まりきれないほどのタラバガニ、ふぐ刺し、鮭丸ごと一匹などのインパクト大なおせちも登場し、8月末時点で早くも注文が入っていました。

◆年々「早め購入」の傾向

今年は昨年よりも一ヶ月早い7月からおせちの販売を開始しましたが、連日猛暑とうたわれる中でも注文が入りました。その理由は「早割(はやわり)」にあります。おせち購入のピークである11月後半～12月から3、4ヶ月早く購入すると、「1,000円引き」などの「早割クーポン」やおまけなどでお得に買えることが認識され始めたと実感しています。

◆レストラン・料亭のおせち参入傾向

ここ数年で、大手メーカーのおせちのほかにも、フレンチレストランのシェフが作る完全受注生産の“フレンチ生おせち”や、創業39年の老舗料亭のおせちなどが人気です。今年はさらに、おせちのネット通販が初めてとなる店舗や九州食材だけを使用したこだわりおせちを販売する店舗の新規参入が目立っています。



- 小樽きたいち
- 『本格海鮮おせち 金閣(きんかく)』
- 49,800円(税込) 送料無料

<http://shop.gnavi.co.jp/otarukitaichi/91-1308-013LF/>

三段重に加えてタラバガニ、ふぐ刺し、鮭丸ごと一匹が付くなど、類を見ない豪華な海鮮おせち。

◆「おためしおせち」の人気継続

消費者の心理は、例年よりもいっそう豪華なおせちに興味がわく一方で、「初めての店舗からの購入で失敗したくない」「ネット通販でちゃんと届くのか心配」という本音もあります。そこで、高級志向で単価アップが見込まれる今年に関しては、昨年以上に慎重になることで「おためしおせち」への関心が高まるると見込んでいます。実際に、会場でおためしおせちを目的にした参加者からは「これだけのボリュームを味見できるなんて贅沢」「これなら本番で買っても安心」などの声が聞こえてきました。

おせち試食会の様子

◆東京会場◆ 9月6日(金)

今年初めての「おせち試食会」は、消費者を代表するグルメブロガー15名と報道関係者を招待し、東京本社で開催いたしました。会場に並べられた8店舗の色とりどりのおせちを試食していただき、残暑厳しい9月初旬にもかかわらず、会場からは「味付けがやさしく食べやすい」「家族で食べるにはちょうど良い量」「値段とボリュームが合っている」など、具体的に購入を検討する声が上がりました。

会場では、展示された試食の中でもひときわ目立っていた、前述の豪華な『金閣』以外にも、『チエサピーク』の洋風おせちが「色彩も美しく、味もピカイチ」「和風おせちを差し置いて 1番美味しい！」「親にもすすめたい」などの熱烈な支持を集めました。また、ぐるなび食市場で毎年人気のある『板前魂(いたまえだましい)』は「年齢問わず食べられそう」「見た目が美しい」など安定した支持を得ました。



▲「おせち試食会(東京)の様子。消費者目線で真剣に試食をし、感想を書き込むブロガー。(左)メーカーと直接会話することで相互理解を深めるシーンも。(中央)店舗によって味付けが異なる各品目が多数並べられた。(右)

◆大阪会場◆ 9月12日(木) ★初開催★

初開催の大阪会場では、天下の台所味として味うるさい大阪のグルメブロガーたちも納得の、味・見た目ともにハイレベルおせちが並び、報道陣を交え、ひしめき合うほどの大盛況となりました。

大阪会場では、ぐるなび食市場でも常連の『本陣(ほんじん)』の安定感ある豪華おせちはもちろんのこと、生マグロの大トロをおまけで付いた料亭『勝浦(かつうら)』や、ロールケーキをおまけに付けた、レストランとしても人気のある『燈花(とうか)』の評価も非常に高く、「おまけが豪華でとにかくおいしい」との声があがりました。また、個人経営でおせちを作る『上本町 やま』は「手打ちそばが付いて嬉しい」「やさしい味付で美味しい」「個人店ならではの丁寧さがある」と好評でした。大阪で22年間フレンチレストランを営む『ノワドココ』のおせちは、名物のローストビーフを中心に行なうアグラのチョコレートが新鮮」「フレンチおせちはワンランク上の気分」と大変好評でした。



- フレンチレストラン ノワドココ
 - 『フレンチ生おせち 二段重』
- <http://shop.gnavi.co.jp/shop-noixdecoco/osechi2014-3/>

◆福岡会場◆ 10月3日(木) ★初開催★

大阪に続き、初めての開催となった福岡会場での試食会も満員御礼の大盛況となりました。九州は海鮮をはじめ、食材の宝庫であることから、ぐるなびでは今後も注目のエリアです。

ぐるなび食市場で毎年売上トップの『博多久松(はかたひさまつ)』を試食したブロガー、主婦からは、「豪華さもありながら価格が妥当。一番人気があるのも納得」「お雑煮のあごだしが付いて来るのが嬉しい」と、非常に高い評価を得ました。また、今年初参戦の「僧伽小野(さんがおの)」も、すべて九州食材を使用した“生おせち”を提案し、「まさに豪華絢爛！ふつうのおせちよりもワインと一緒に楽しめそう」「フォアグラやあわびなどセレブ感万歳」と良い感触でした。



- 博多久松
 - 和洋折衷おせち『博多 三段重』
- <http://shop.gnavi.co.jp/hisamatsu/20080714/>

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ぐるなび コミュニケーション部門 広報グループ

TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp