

～ 現役秘書の“目利き”により厳選された手土産の頂点 ～

「こちら秘書室」公認

『“接待の手土産”セレクション2018』

「特選」30品が決定！

通算3回「特選」に選ばれた手土産を「殿堂入り」として新たに選出

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：久保証一郎）は、約35,000人の秘書会員を持つ日本最大の秘書業務サポートサイト「こちら秘書室」の現役秘書の目利きにより選ばれた『“接待の手土産”セレクション2018』の「特選」30品を発表しました。また、通算3回「特選」に選ばれた商品は2018年より『殿堂入り』として認定。2018年は3品が殿堂入りしました。

「接待の手土産”セレクション」とは、「こちら秘書室」に登録する約35,000人の秘書室会員ネットワークを活用し、現役秘書の目利きにより選ばれたビジネス使いに特化した手土産のこと。年間十数回にわたって開催される品評会にて、「ビジネスシーンでの贈答品」という観点で、秘書本会員のべ1,000名が目利きした手土産品を「接待の手土産」のサイトで紹介しています。サイトは2014年に開設され、1年間かけて目利きした商品の中から、特に秘書からの評価の高い商品を「特選」として2015年より表彰。また、通算3回「特選」に選ばれた商品は、2018年より「殿堂入り」として認定する運びとなりました。



■特設サイトURL <https://temiyage.gnavi.co.jp/selection/2018/>

『“接待の手土産”セレクション2018』
「殿堂入り」「特選」認定ラベル



■接待の手土産 <http://temiyage.gnavi.co.jp/>
■こちら秘書室 <http://secretary.gnavi.co.jp/>

2018年3月に発表された国税庁の会社標本調査結果によると、**2016年度の企業の交際費は、前年比4.1%増と2011年以降5年連続で増加**しており、接待シーンにおいて手土産を用意する機会も増加しているといえます。また、2012年以降のギフト市場規模も年々増加傾向にあり、2018年予測では10兆4000億円（※）とされており、接待シーンに限らず今後も様々な生活シーンにおいて手土産市場が活性化していくことが予想されます。

ぐるなびでは、誰もが知る名店の逸品から、知る人ぞ知る地方生産者の名品まで、個性豊かな日本の食文化の象徴とも言える手土産を紹介することで、ユーザーの新たなニーズを満たすとともに、飲食店の新たな市場創出と、生産者の販路拡大の手助けとなることを目指しています。

※矢野経済研究所「プレスリリースギフト市場に関する調査を実施（2017年）」より引用

＜本件に関する報道機関からのお問い合わせ先＞

株式会社ぐるなび 広報グループ TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp

【お惣菜・調味料・食材部門】 まぐろの角煮 / うを徳



価格：4,255円（税込） 東京都
職人が火加減を調整しながら丁寧に炊き上げた、「うを徳」の自家製まぐろの角煮です。大切な方やお世話になっている方への贈り物はもちろん、生魚が苦手な外国の方への贈り物などにもおすすめです。

【秘書のおすすめポイント】

- 手頃な価格で、内容量はかなりずっしりしつつ、パッケージはコンパクトなのが良いです。程よい味つけ、知る人ぞ知る料亭の贈り物で高級感もあり、ぜひ使いたいです。（教育・研究 秘書歴10年）
- ひとくちいただいて「美味しい!!」と思いました。柔らかい角煮で、驚きました。木箱入りで高級感もありながら、このお値段でコストパフォーマンスも抜群です。どなたにお贈りしても喜ばれるお品だと感じました。（医療・社会保険・福祉 秘書歴2年6ヶ月）

【洋菓子部門】 プティガトー30 /東京會館 東京駅一番街店



価格：3,240円（税込） 東京都
昭和31年、フランス料理のデザートを家族のために持ち帰りたいというお客様のご要望から生まれました。贅沢な材料にたっぷりのバター。昭和40年代後半に機械化されましたが、今でもパイは手作りしています。

【秘書のおすすめポイント】

- 歴史があり、高級感もあるのでどの年代にお贈りしても喜ばれると思いました。「皆様に食べて下さい」と渡す土産を手配することも多いので、個包装はとても助かります。（製造業 秘書歴4年5ヶ月）
- 知名度が高く、どんなシーンにも利用できます。迷ったらココ!と決めています。缶を開けた時のワクワク感が良いと思います。老若男女楽しめるクッキーです。（金融・証券・保険業 秘書歴1年4ヶ月）

【和菓子部門】 海鮮しぼり焼詰合せ /巴屋 清信



価格：5,400円（税込） 広島県
瀬戸内の魚介を職人の技でしぼり焼き上げた、海鮮煎餅。独自開発した「しぼり焼」の技術で、瀬戸内・広島海産物を、つなぎの小麦粉等を一切使わずにそのまま煎餅にしました。
※しぼり焼は登録商標です。

【秘書のおすすめポイント】

- まず牡蠣の味の濃さにびっくりです。またどれも噛めば噛むほど素材の旨味が染み出してくる感じでとても美味しいです。他にはない、ここだけの商品で話題にもなりそうです。大きさ、重さが持って行きやすい点も良いです。（製造業 秘書歴14年）
- お菓子ばかりでなく、たまには違ったお品を選びたい時は、安心して自信を持ってお渡しできます。素材のお味がしっかりとすると高級な美味しさです。（卸・小売業 秘書歴8年）

特選

※特選の30品には、殿堂入りの手土産も含まれます。 ※価格は全て税込み価格です。 ※順番は順不同です。 ※☆以下は【秘書のおすすめポイント】です。



● お惣菜・調味料・食材



料亭の粉しょうゆギフト仕様/下鴨茶寮
価格：1,620円 (京都府)

☆パウダー醤油というのは珍しい。軽いので、海外への手土産にぴったり。



奉納鮑/料理人 日本一
価格：4,100円 (大阪府)

☆肝や出汁まで楽しめる美味しさで、手間暇かけられたことが伝わる商品。



料亭錦水 オリジナル調味料3本セット/料亭 錦水
価格：3,780円 (東京都)

☆ホテル椿山荘の自慢の一品というだけあって、お味は「さすが」。高級感も素晴らしい。



やま田の本物つくし/人形町 やま田
価格：5,400円 (東京都)

☆鮑がまるごと1つ入っているのはすごい。高級感があり手土産には最適。素材の良さがすぐわかる。



ゆふう・ひよりセット/加賀屋 博多店
価格：2,160円 (福岡県)

☆優しい味、見た目も形やピンクの色味もかわいくて渡すと喜ばれるのが間違いない贈りもの。



まぐろの角煮/うを徳
価格：4,255円 (東京都)

☆木箱入りで高級感もありながら、このお値段でコストパフォーマンスも抜群。



48時間仕込み極上飛騨牛ローストビーフ
/飛騨牛一頭家 馬喰一代 銀座
価格：6,372円 (東京都)

☆絶妙な火入れ加減で、ソースとの相性も最高。



特撰 のどぐろ開き/つきざ 尾条
価格：6,000円 (東京都)

☆のどぐろという意外性、お魚やさんがお魚やさんへ贈り物として用いるという話題性等「つかみ」の良い品。

● 洋菓子



天井画ショコラ「竹林」
/PATISSERIE 栞杏1928
価格：2,376円 (東京都)

☆目黒雅叙園の天井画をモチーフとしたチョコの絵柄に特別感と高級さを感じた。



焼き菓子ギフト 彩 iro-dori
/PATISSERIE 栞杏1928
価格：3,240円 (東京都)

☆包装のセンスの良さ、開けたときの色とりどりの焼き菓子で見た目にも十分楽しめる。



低糖質スイーツ ティーセット/モンサンクレール
価格：3,500円 (東京都)

☆糖質オフとは思えない味。糖質を気にされている方に「糖質オフ」と一言そえると喜ばれそう。



ポヌールの宝石箱/ル・ポヌールパリス
価格：4,050円 (兵庫県)

☆素材と味わいにこだわっていることが、一口で分かる。果汁50%以上という点に感動。



ショコラ・オレンジピールセット
/オッジ目黒本店
価格：3,456円 (東京都)

☆高級感もあり、味も間違いないので万人うけすると思う。日持ちもし、カカオの味もしっかりしている。



アソートメントグルマン
/ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション
価格：5,313円 (東京都)

☆数、サイズ、種類、日持ち等、困る部分がない。名前の知名度も抜群。

特選

※特選の30品には、殿堂入りの手土産も含まれます。
※価格は全て税込み価格です。

※順番は順不同です。
※☆以下は【秘書のおすすめポイント】です。



● 洋菓子



バーチ・ディ・ダーマ15個入り/COVA TOKYO
価格：3,975円（東京都）

☆伊勢志摩サミットでも提供されたということで話題になる。配送や請求書の対応等ビジネスユースにも対応可能なのが良い。



銀座くろまめへしれけーき/Kuma3(クマサン)
価格：6,264円（東京都）

☆黒豆の和の風味と、香りの良い発酵バターの洋のバランスが抜群でとてもおいしい。



ミニアルデイズ 6個セット/UN GRAIN
価格：2,511円（東京都）

☆5種それぞれが個性のある味で楽しめる。お茶菓子として、お酒のおつまみとして等、海外の方など好きそう。



ブティガトー30
/東京會館 東京駅一番街店
価格：3,240円（東京都）

☆知名度が高くどんなシーンにも利用でき、老若男女楽しめるクッキー。個包装はとても助かる。



ミルフィユ スペシャルティ/ミルフィユ メゾン フランセ
価格：3,240円（東京都）

☆パッケージもかわいく、個別包装なのでどんなオフィスへの贈り物としても良いと思う。

● 和菓子



香木実 (かぐのきのみ)/長門屋本店
価格：1,900円（福島県）

☆サミットにも出されており、貴重な日本の鬼ぐるみを使用していることで話題が広がると思う。



極上金かすてら (P) 2S10個入/横浜文明堂
価格：5,292円（神奈川県）

☆個包装で配りやすくて良いと思う。箱が金色でインパクトがあり、特に海外のお客様へのお土産にピッタリ。



梅未来 富之助梅のあまうめ【木箱セット】
/佐々木農園
価格：5,400円（和歌山県）

☆外箱も梅和歌山県産ということで、地域感があり、特別感がある。



虎家喜/玉英堂
価格：3,000円（東京都）

☆見た目がやさしく、プレゼントとしてだけでなく、お詫ひの品など少し落ち着きを出したい時にも良そう。



がんね栗衛門/企業組合 がんね栗の里
価格：2,800円（山口県）

☆非常に高級感のあるお味。グルメな方や目新しいものが好きな方へこそこの商品を贈ってみたい。



一重天 美風/株式会社 叶 匠寿庵
価格：3,240円（滋賀県）

☆お味が濃厚で美味。栗一粒丸ごと入っているので食べ応えがある。



六瓢息災(むびょうそくさい)/廣尾瓢月堂 中目黒店
価格：5,248円（東京都）

☆とても美味しく日持ちも良く手間をかけたお菓子で、都内にしか店舗のない点も重要なインパクト。



牧ノ原オリジナルお茶葛餅/茶舗 牧ノ原
価格：2,456円（茨城県）

☆日本的でしかも、デザイン性もあり良い。甘すぎず男性や外国の方にも喜ばれそう。

● お飲み物



名人憲太郎詰め合わせ
/神宮司庁御用達銘茶 芳翠園
価格：5,400円（東京都）

☆高級感にあふれている。一流品をお湯でも水出しでも簡単においしくいられるところが、魅力。



大吟醸 極醸 喜多屋/喜多屋
価格：4,320円（福岡県）

☆このお酒を飲んでお酒を好きになる方もいるのではと思える。八女の地酒という事で他県の方への手土産として使いやすい。



焰の刻印/織月酒造 株式会社
価格：4,320円（熊本県）

☆ボトルと箱は高級感あって良いと思う。香りが良く美味しい。焼酎好きな方に贈りたい商品。

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp