

《News Release》

2019年10月30日

報道関係者各位

自宅が名店に早変わり！？
有名店の味が楽しめる“本格派ギフト”が高島屋より販売開始！
～インパクト抜群のローストビーフや、あの人気メニューが復刻～

高島屋は、お歳暮・年末ギフトのインターネット受付を2019年10月11日(金)より開始しました。高島屋各店のギフトセンターも、関西は大阪店・京都店をはじめとした5店舗が10月16日(水)から、関東は10月30日(水)立上りの立川店・大宮店より順次オープンします。

令和になって初めて迎える年末を前に、「自宅で簡単に名店の味を楽しめる」おすすめウインターギフト3選をシーン別で紹介します。



■自宅が名店に早変わり！？2019年の締めくくりはウインターギフトで贅沢な時間を！

レストランなどに出かけて食事をする「外食」や家で調理をして食べる「内食」に対し、昨今注目を集めているのが、調理されているものを購入して家で食べる「中食」です。忙しい年末、高島屋では家で料理を作る必要がなく、手軽に本格的なレストランの味が楽しめるウインターギフトをご用意しました。

2019年の締めくくり、大切な人やこの1年頑張った自分へのご褒美として、自宅で贅沢な時間を過ごしてみたいかがでしょうか。

・割る瞬間にも注目が集まる！演出上手なローストビーフでフォトジェニック女子会！

＜シェ松尾＞ 黒毛和牛塩釜焼きローストビーフ 価格：12,000円(税抜)

旨みが濃厚な黒毛和牛のもも肉を、オリジナルブレンドのシーズニングソルトで味付け。瀬戸内の海塩で包んでじっくり蒸し焼きにしました。同梱の木槌で海塩を割って食べる一風変わったローストビーフ。塩釜を割ってお披露目するまでの時間も楽しめるので、女子会やパーティーのメインディッシュとして盛り上がること間違いなしの一品です。



・山椒がピリッときた本格担々麺は休日の豪華ランチに決まり！

＜HANATSUMUGI＞ 汁なし担々麺 価格：4,500円(税抜)

美味しい麺を求め続けて 70 年間進化を遂げる橋爪製麺の山椒を練り込んだ麺に、ゴマと粗挽き肉味噌を絡め、ボリューム感も楽しめる本格担々麺。スパイシーな香りが食欲をそそり、一品で満足感のある食事ができる商品です。一人でさくっと食べたい時はもちろん、家族や友達が集まるランチ会にも簡単にお店の味を楽しめます。

(商品内容：山椒麺・ひき肉・タレ・白ごま×各 4)



・忘年会など飲み会の多いこの季節、帰宅後のシメにピッタリの逸品！

＜tonari くらぎ＞ 鯛茶漬・牛しぐれ煮茶漬セット 価格：5,500円(税抜)

予約の取れない和食の名店「くらぎ」が自宅でも楽しめるように、過去の人気メニューを復刻。濃厚なごまだれを絡めた鯛を味わった後には、日本茶でお茶漬に。風味豊かな鯛とその鯛を引き立てるごまだれの相性が抜群で、日本茶の香りも楽しみながらさらさらと食べられる商品です。家に帰った後にホッと一息つきながら食べる一品にいかがでしょうか。

(商品内容：

鯛スライス 80g、牛しぐれ煮茶漬 80g、ごまだれ 70g (わさび付))



■各店舗の詳細

・高島屋オンラインストア <https://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/wintergift/>

＜各店・ばらのギフトセンターでのご注文＞

日本橋店 11月7日(木)～12月24日(火)

新宿店 11月6日(水)～12月24日(火)

玉川店 11月13日(水)～12月22日(日)

立川店 10月30日(水)～12月23日(月)

横浜店 11月2日(土)～12月23日(月)

港南台店 10月30日(水)～12月23日(月)

大宮店 10月30日(水)～12月19日(木)

柏店 10月31日(木)～12月22日(日)

高崎店 11月7日(木)～12月25日(水)

岐阜店 11月1日(金)～12月24日(火)

オンラインストア 10月11日(金) 午前10時～12月25日(水) 午前10時

※店舗により開設期間および最終日の閉場時間が異なります。

※ばらのギフトセンター閉場後は、各店のギフトサロンにて承ります。詳細は各店 HP にてご確認ください。