

愛知県の“でらうまい”グルメを特集！  
「2023年 小田急のお中元」

～ 夏の贈り物やお取り寄せに！ECサイトでのご注文は、日本全国送料無料 ～

小田急百貨店では、ECサイト「小田急百貨店オンラインショッピング」にて5月20日(土)から、新宿店では6月7日(水)から「2023年 小田急のお中元」の承りをスタートします。

全国から厳選した「とっておきのグルメ」や話題のお店の味を楽しめる「レストラングルメ」特集ではプレミアムな一品を揃えるほか、「今注目のエリアセレクション」では、新たなテーマパークの開園やテレビドラマの舞台で注目高まる「愛知県」を特集。名店の郷土料理から庶民派グルメまで“でらうまい”グルメを紹介します。

大切な方への夏の贈り物はもちろん、ご自宅で楽しむお取り寄せグルメとしてもお楽しみください。



## 「2023年 小田急のお中元」

- ECサイト「小田急百貨店オンラインショッピング」：5月20日(土)～7月30日(日)

<https://shop.odakyu-dept.co.jp/ec/chugen>

(ECサイトでのご注文は**日本全国送料無料** ※一部送料込み)

- 各店承り期間

- ・ 新宿店 7階 お中元ギフトセンター：6月7日(水)～7月17日(月・祝)
- ・ 町田店 5階 お中元ギフトセンター：6月17日(土)～7月24日(月)
- ・ 小田急百貨店ふじさわ お中元ギフトコーナー (ODAKYU 湘南 GATE 7階)：6月14日(水)～7月17日(月・祝)
- ・ 小田急百貨店あつぎ (小田急本厚木ミロード② 1階)：6月1日(木)～7月29日(土)

- カタログ取り扱い数：約 1,500 点

## &lt;「今注目のエリアセレクション」では、愛知県グルメを特集&gt;

郷土料理から庶民派グルメまで、老舗、名店、そして話題の新店など、厳選の“でらうまい”グルメを展開します。



①『うなぎしら河』ひつまぶし 10,660 円 (送料込・冷蔵)

名古屋を代表するうなぎの名店『しら河』のひつまぶしをお出汁、薬味とセットにしてお届けします。ほどよく脂ののったうなぎを、秘伝のたれで、香ばしく焼き上げました。

②『八勝館』鮎の一夜干 5,510 円 (送料込・冷蔵)

魯山人の料理哲学を受け継ぐ名店の味わい。新鮮な鮎を一夜干しにしました。ぎゅっと閉じ込めた鮎の旨味をご堪能ください。

③大吟醸 徳川家康 3,850 円 (全国送料無料)

全国新酒鑑評会で 14 回金賞受賞、創業元禄三年「丸石醸造」が誇る大吟醸をお届けします。芳醇で上品な香りと、キリッと辛口の後味は、全国の日本酒愛好家たちの間で今注目の銘柄です。

④『ミッシェル・ブラン』ケーキアソート 12 4,968 円 (送料込・冷蔵)

濃厚なバター風味に、ショコラ、オレンジ、キャラメルなどアクセントとなる素材を合わせたケーキです。しっとりとした繊細な食感で、飽きのこない味わい。フランスを代表するショコラティエの技をお楽しみください。

⑤『美濃忠』夏の彩涼菓 5,616 円 (送料込)

安政元年の創業以来伝統を守りながら革新を続ける『美濃忠』から、夏におすすめの夏羊羹と水羊羹の詰め合わせです。

⑥『矢場とん』みそかつセット 4,730 円 (送料込・冷凍)

創業 60 年余、名古屋名物みそかつの人気店『矢場とん』の看板メニュー「ロースとんかつ」と「ひれとんかつ」のセットをお届けします。みそだれと絶妙なバランスをお楽しみください。

<人気の特集企画のグルメを紹介>

鱧やうなぎなど夏の味わいからスイーツまで、特集企画の一品を紹介します。



⑦【レストラングルメ特集】京都『山ばな 平八茶屋』鱧しゃぶ 12,960 円 (送料込・冷凍)

天正年間創業の老舗『平八茶屋』が、京都の夏を代表する食材「鱧」を使っていねいに仕上げた、特製だしとぼん酢でいただく鱧しゃぶです。名店のこだわりが感じられる贈り物です。

⑧【とっておきのグルメ特集】『うなぎ割烹 桜家』うなぎ笹むし詰合せ 5,940 円 (送料込・冷凍)

もち米とうなぎの蒲焼を、笹で巻きしめた飯蒸しです。蒲焼の旨味、もち米のほのかな甘みと、笹の香りがひとつとなり、風雅な美味を味わえます。一口サイズの「お凌ぎ笹むし」とごぼうを添えた「お凌ぎ八幡むし」との詰め合わせです。

⑨【スイーツセレクション特集】『京都 奥』夏の水菓子 5,616 円 (送料込・冷凍)

摘草料理の名店「美山荘」の中東氏がプロデュースする菓子ブランド『京都 奥』から、和を感じられる 3 種の水菓子をお届けします。

⑩【素材のカギフト特集】『カノムパン』ブレッドアソート 5,400 円 (送料込み・冷凍)

鎌倉で注目のベーカリーカフェがつくる、ビーガンやベジタリアンの方にもお楽しみいただけるアソートギフトです。素材の風味を生かして仕上げたパンを、毎日の食卓にどうぞ。

このニュースリリースに関するお問合せは、  
小田急百貨店総務・人事部 広報 [ 松崎・野村 ] まで、お願いいたします。  
TEL : 03-5325-2327 Mail : ml-kouhou@odakyu-dept.co.jp