

クロッサムモリタが初登場！大丸・松坂屋お歳暮ギフトから厳選！

おうちで楽しむ“シェフ7”

12月24日(木)午前10時まで / 大丸松坂屋オンラインショッピング

大丸東京店では、10月8日(木)よりオンラインでお歳暮ギフトの予約をスタートしていますが、現在、売上は前年の約2.4倍と大変好調に推移しています。この道25年目、当社のギフト担当・田中によると、お歳暮はこの時期だけの特別なメニューが多く揃うことから、ギフトとしてのご利用に加え、“お取り寄せグルメ”としてご自身で楽しまれる方が増えており、通年ギフトの売上が対前年1.6倍であることと比べても、今年は特にその傾向が強くなっていることがうかがえます。外食も例年のように気軽に行けないなか、お歳暮ギフトのなかから、おうちでお楽しみいただけるシェフのメニューを厳選！ギフト担当・田中のおすすめ“シェフ7”をでご紹介いたします。

焼肉界のカリスマ厳選！

森田隼人氏



予約の取れない人気焼肉店

〈クロッサムモリタ〉代表の森田隼人氏が、理想の牛肉を追求し、熊本県の畜産家と育て上げた全く新しいブランド牛をお届けします。〈クロッサムモリタ〉左：もりたなか牛焼肉セット19,800円、右上：もりたなか牛 スキヤキ16,800円、右下もりたなか牛 ローストビーフ13,800円



田村浩二シェフ

老舗干物店と気鋭のシェフがコラボ！ハーブやスパイスでうまみを凝縮した洋風干物です。〈田村浩二シェフ×明治10年創業 真鶴老舗干物「魚伝」5代目青木良磨氏〉アタラシイヒモノ6,696円

ふかひれをメインに、あわび、かになど贅沢な素材をコンソメスープで煮込み本葛でとろみ付け。ご飯にのせて丼にしても◎。〈中村孝明〉ふかひれと鮑と蟹の旨煮(和風コンソメ仕立て)6,480円、10,800円



中村孝明氏

※いずれも送料込みの価格です。

十時亭シェフ



『料理マスタース』『現代の名工』を受賞した十時シェフが手がける、福島県産黒毛和牛を使用した2種のローストビーフ。紅麴でマリネすることでうまみが増した1本と、赤ワインの酸味と燻製の香りをきかせた1本の食べ比べをお楽しみください。〈GINZA TOTOKI〉福島県産黒毛和牛ローストビーフ詰め合わせ10,800円

笹島保弘シェフ



『料理マスタース』『現代の名工』を受賞した十時シェフが手がける、福島県産黒毛和牛を使用した2種のローストビーフ。紅麴でマリネすることでうまみが増した1本と、赤

京都を中心にイタリアンレストランを構え、多数のメディアでも活躍する笹島シェフの味をご家庭で！ポロネーゼソースには、国産豚と黒毛和牛を使用。〈イル・ギオットーネ〉国産黒毛和牛入りミートソースのラザニアグラタン5,400円

松濤レストラン料理長 棟田 隆シェフ

フレンチの銘店が、アングス牛のもも肉を柔らかなステーキに。肉本来の味と香りを存分に堪能ください。〈シェ松尾〉牛もも肉(ブラックアングス牛)のステーキ4枚入10,260円

オーナーシェフ小林浩一氏



瀬戸内海に浮かぶ「魚島」で漁獲された地えびと渡り蟹を使用。フレンチのシェフが腕をふるい、存分にうまみを引き出しました。〈フランス料理 Le Verdurie〉瀬戸内 魚島産えびと渡り蟹のピスク5,400円

■大丸松坂屋オンラインショッピング <https://www.daimaru-matsuzakaya.jp/oseibo/>

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店 PR 広報 03-3212-8011(大代表) 藤井・宮川