

贈り物も自宅用も！お歳暮のキーワードは“お取り寄せ”

## おうちで楽しむ巣ごもりグルメ8選

11月1日(月)～12月24日(金)／大丸東京店 11階 催事場

※インターネット承りは10/8(金)～実施中

大丸東京店では11/1(水)から、お歳暮ギフトの店頭承りをスタートいたします。先行して10/8(金)から承りをスタートしているインターネットでの商品の売れ行きから、コロナ禍ならではの傾向が明らかに！キーワードは“お取り寄せ”。なかなか旅行や外出が難しい今、せつかくならば地方のおいしいもの・有名なものをというニーズが高まってきています。近年、お歳暮ギフトは贈り物としてだけでなく、自宅で楽しむ需要も上昇中。産地・出荷元から直接お届けする商品の自宅届けの割合が、コロナ前の2019年から2ポイント以上高まっています。また、全体の平均単価が対前年プラスで推移し、毎年人気の企画「美味厳選」の1万円台商品の売上が対前年+10%となっているなど、高額品が好調です。そこで、贈り物としても自宅用としてもおすすめの、おうちで楽しめるちょっと豪華な「巣ごもりグルメ8選」をご紹介します。



粗挽きの国産牛と豚肉のうまみを凝縮したハンバーグの中に、黒毛和牛のビーフシチューを閉じ込めた、2つの人気料理を一緒に楽しめる商品。〈AU GAMIN DE TOKIO〉ビーフシチューインハンバーグ(250g×2)5,940円



飛騨牛の母である藤村牛の濃厚うまみを生かした、食欲そそるスパイスカレー。スパイス香り、味わい、余韻が楽しめる個性豊かなカレー6種セット。〈ERICK SOUTH〉藤村牧場藤村牛南インドカレーセット(6種・各200g×各2)10,800円 ※200セット限り



大阪のスイーツ王子監修！豊富な肉・魚料理から、生チョコをはじめとするスイーツまで、瞬間凍結によりできたての味をそのままお届け。〈パティスリー「Seiichiro,NISHIZONO」〉西園誠一郎監修 オードブル1段重(28品目・3人前)16,200円 ※承りは12/15(水)まで



ふつくらとしたお米&香ばしいおこげ、2つの食感を再現。イベリコベジョータのチヨリソを使ったパエージャ、魚介の風味を生かしたパエージャなど、3種のテイストを楽しめる。〈東京・品川 スペインバルモン・テルセーロ〉パエージャ3種セット(3種・各150g×各2)7,560円



〈鄙茅〉のだしを効かせたおこわの上には、松阪牛、三河うなぎ、桜えびが。電子レンジで温めて手軽にお召しあがりいただけます。〈鄙茅〉彩りおこわ詰合せ(3種・各60g×各4)5,400円



松江・宍道湖のほとりで130余年。文人墨客をもてなしてきた老舗旅館のわっぱ飯。かに、のどぐるなど山陰の味を贅沢に盛りつけました。〈皆美館〉皆美6種のいろどり飯(6種・各120g×各1)5,400円



さっぱりと仕上げた上品な酢飯と料亭仕込みの味付けによる具材が絶妙にマッチ。伝承の技で仕上げた具だくさんのちらし寿司。〈菊乃井〉彩りちらし寿司(個食)(160g×6)8,100円



国産豚と黒毛和牛を使用したボロネーゼソース、クリーミーなホワイトソース、ダイスカットしたトマトが調和する笹島シェフ考案のリッチなグラタン。〈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(180g×4)5,400円

※写真は盛り付け例です。 ※価格は全て税込み・送料込みです。

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