

松坂屋のお歳暮！今年は“家族で楽しむ”ギフトに注目 おうちで楽しむ贅沢鍋8選

11月1日(月)～12月24日(金)／松坂屋上野店 本館6階催事場

※インターネット承りは10/8(金)～実施中



松坂屋上野店では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。世の中が少し落ち着いてきた今年のお歳暮のキーワードは、“家族で楽しむ”ギフト。家族で集まることすら難しかった昨年末、帰省の代わりに贈る“帰省暮”という造語も誕生するなど、お歳暮の用途がどんどん多様化してきています。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、2年ぶりに家族で集まることのできる年末年始に向けて、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「贅沢鍋8選」をご紹介します。

牡蠣



大ぶりの宮城県産牡蠣を使用し、東京・青山の中国料理店〈慈華〉の田村亮介シェフが監修した担々鍋は、牡蠣と胡麻の相乗効果で濃厚かつクリーミー。別添の辣油と四川山椒を加えれば一気に大陸風に。〈三養水産×慈華 田村亮介監修〉牡蠣の担々鍋(2人前)10,800円

あんこう



創業73年、北茨城・平潟港温泉の〈まるみつ旅館〉の看板料理・あんこう鍋をベースに、東京・四谷〈季旬 鈴なり〉の村田明彦シェフのアレンジを加えました。〈まるみつ旅館×鈴なり村田明彦シェフ監修〉日本一のあんこう鍋セット(2人前)10,800円

本クエ



東京・日本橋のフレンチレストラン〈ラペ〉の松本一平シェフが監修した白ワインベースの生姜が程よく香るスープは、愛媛の本クエや野菜のうまみと見事に調和します。〈紀伊長島×ラペ松本シェフ監修〉ラペ監修特製スープ付き本クエ鍋(2～3人前)10,800円

猪



濃厚な味わいの赤身と、甘みの強い脂身が絶妙な肩ロース肉を使用。さらに、〈京都吉兆〉が誇る濃いめのだしに、田舎味噌を合わせた特製だし汁が肉のうま味と良く合います。同梱のキムチを加えて“味変”も。〈京都吉兆〉牡丹鍋 19,440円

かに



本ずわいがにをメインに、えびや帆立、助宗鱧など種類豊富な海の幸。だしを効かせた醤油ベースのたれにもこだわりました。〈小樽協和食品〉海鮮かに鍋 10,800円 ※750セット限り

すっぽん



愛媛県産すっぽんを炊いた〈菊乃井〉の「すっぽんすーぷ」をだし汁に、白焼きにした国産うなぎの鍋を仕立てました。〈菊乃井〉すっぽんすーぷで頂く白焼き鰻のお鍋(2人前×2)10,800円

すっぽん



国産のすっぽんを丸ごと一匹使用することで仕上がる黄金色のだし汁。京都府産ねぎが味わいを際立たせます。〈祇園丸山〉すっぽん鍋セット(すっぽん卵入) 10,800円

とり



皮面をほどよく焼いた骨付きも肉、薄切りむね肉、軟骨入りのつくねなどを日高昆布のスープで。鶏肉本来のうまみを味わい尽くす特製鍋。〈京料理 たん熊〉とり鍋 5,400円

※写真は調理例です。 ※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／松坂屋上野店 首都圏PR広報

TEL 03-3832-1111(大代表) 田中・宮川