

受注開始から1ヶ月！今年“監修おせち”が人気 松坂屋のおせち売上ベスト5



12月22日(水)まで／松坂屋上野店 本館6階 おせち料理承りコーナー

松坂屋上野店で10/6(水)から承りを開始している「おせち」(インターネットでは9/22(水)から)。対前年比約19%増と需要が大幅に伸びた昨年度。本年度も引き続き外出自粛の傾向から「巣ごもりの年末年始」が予想され、おせちの需要はますます高まると予想されます。受注開始から1ヶ月の売上数を比較すると、対前年比+56%(※2021年9月22日～10月21日実績と前年2020年9月24日～10月23日を比較)と、昨年度よりも受注数の伸びる時期が早まっており、選択肢の多いうちに気に入ったおせちを確実に買いたいというニーズの高さが伺えます。想定以上に需要が伸び、完売するものが多かった昨年度同様、今年も人気商品は早々に手に入らなくなるかも！？そこで松坂屋上野店では、現在の売上人気ベスト5を発表！(※2021年9月22日～10月21日WEB・店頭・電話・FAXを含めた売上金額をもとにランキング)お客様の商品選びをサポートいたします。

人気ベスト5は全て「大丸・松坂屋特別企画」！

1位



4度目の登場となる今回のおせちは、過去3回の中から特に人気のあった料理や、大原さんご自身のお気に入りバランス良く詰め込みました。「小さなお子様にも、おじいちゃん、おばあちゃんにも、喜んでいただけたと思います」と話す大原さん。新たに「麴チャーシュー」や「紅芯大根甘酢漬」なども入り、華やかに、軽やかに、進化を続ける大原さんのおせち。〈料理研究家 大原千鶴監修 口福(こうふく)おせち 寅)和風 三段(4人用)27,000円

2位



類さんが目指したのは、食べやすく、親しみやすい、次々とお箸を伸ばしたくなるお重。高知生まれの類さんが「これを食べたら酒飲みになるしかない」というかつおの「生節」や大好物の「鰯」も入っています。また、黒豆や栗きんとんなどお正月らしい料理にも類さんらしいアレンジが！〈酒場詩人 吉田類監修 おつまみ玉手箱)おつまみ風 一段(2人用)16,200円

3位



北の大地を東奔西走。様々なメディアでも活躍する物産展の名物バイヤー監修、物産展のわくわくを贅沢に詰め込んだボリューム満点のおせちは、北海道の美味がぎゅっしり。〈大丸・松坂屋の札幌駐在バイヤー 本田大助監修 北の美味満祭(まんさい)おせち)和・洋風 二段(3人用)29,160円



4位

一流料理人の技と感性が光る、豪華絢爛な三段重。赤坂四川飯店 陳健一監修の本場四川の味がバラエティー豊かに揃う【中華の重】。〈LA BETTOLA)落合務監修の独創的な味わいが楽しめる【洋の重】。日本料理 中村孝明監修の日本料理の真髄をご堪能いただける【和の重】。



〈和・洋・中の三巨匠 共演おせち)和・洋・中華風 三段(4人用)32,400円

5位



フレンチをベースに一番上の列からスパークリング、白、赤ワインに合わせた料理が並ぶ田崎さんのお重は、ワインを愉しむ25マスのフルコース。〈ソムリエ 田崎真也監修 25(ヴァンサンク)アミューズ・ゲール)おつまみ風 一段(2人用)16,200円

WEB売上の人気ランキングを毎日更新中！

【インターネットでも承り中！】～12月22日(水)午前10:00まで

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

※価格は全て税込み・送料別です。

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