

# 家族で集える年末年始。著名人監修&ハレの日豪華なおせちが人気 松坂屋上野店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 10/5(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(木)から)。おせちの売上が大幅に伸びた 2020 年度に対し、さらに対前年比 10.2%増と好調だった 2021 年度。久しぶりに家族や仲間と集える年末年始となる 2022 年度は、おせちの需要がますます高まると予想されます。受注開始から約 1 ヶ月の売上高を比較すると、**対前年比 7.6%増**(※9/22~10/31 実績)と、昨年よりもさらに受注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。そこで、松坂屋上野店の現在のおせち売上ベスト5を発表！(※9/22~11/2 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。

“間違いなく美味しいものを”という意識から**「有名料理研究家や著名人監修」おせちが人気!**  
客単価が対前年 720 円増で**「ハレの日豪華」志向**(本年 24,204 円、前年 23,484 円 ※9/22~10/31 実績)

1位



4年連続 No.1!

大原千鶴さんの口福おせち

“大人も子供もおいしく楽しく”をテーマに、美味しい発見と楽しい驚きに満ちた三段です。一の重には伝統のおせち、二の重は魚介料理と野菜のおせち、三の重は“お肉の重”といった、多様なメニューが味わえます。

〈料理研究家 大原千鶴監修  
口福(こうふく)おせち 卵〉  
和風 三段(4人用)28,500円

2位



おせちの新ジャンル「おつまみおせち」の火付け役商品

食を愛し、酒を愛す達人によるプロデュース。吉田類氏らしく、居酒屋メニューやおせち品目をおつまみ風にアレンジしました。おせちとして楽しむのはもちろん、年末の宅飲みやオードブルとしても楽しめます。類さんがセレクトした、25マスの料理に合うお酒のイラストを描いた透明シート入り!

〈酒場詩人 吉田類監修 おつまみ玉手箱2023〉  
おつまみ風 一段(2人用)16,800円

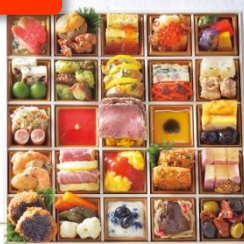
3位



毎年人気のおせちがリニューアル。‘新和食’の山下春幸シェフが仲間入りし、いっそう魅力的なお重になりました。一流料理人たちが紡ぎ出す“美味なる饗宴”をご堪能あれ。

〈和・洋・中の三巨匠 共演おせち〉  
和・洋・中華風 三段(4人用)34,800円

4位



→昔ながらの味わいの和風とバラエティ豊かな洋風。厳選した素材をふんだんに。

〈『京都 彩宴』天禄〉和・洋風 二段  
(2人用)11,880円

←「あまから手帖」編集顧問 門上武司さんが、これまで食べてきた料理とそれをいただく楽しい時間を思い出しながら監修されました。多国籍な料理に弾む会話も楽しめます。門上さんがセレクトした、25マスの料理に合うお酒のイラストを描いた透明シート入り!

〈「あまから手帖」編集顧問 門上武司監修 おつまみ  
食いしんボックス〉おつまみ風 一段(2人用)  
16,800円

5位



【インターネットでも承り中!】 ~12月22日(木)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/m-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・藤井