DAIMARU JOURNAI

おせちの味見?先取り!2025年おせち!

おためしおせち限定則

2024年9月20日(金)10時より/大丸東京店地階ほっペタウン〈明治屋〉前特設会場

大丸東京店では、オンラインストアのおせち注文開始のタイミングに合わせた9月20日(金)1日限定でおためしおせち を販売します。大丸・松坂屋の特別企画の人気料理研究家や有名店の料理人の監修によるおせちメニューから、特にお すすめなもの6種16品を詰め合わせました。おせちを購入する際に悩むから味見をしたいというお客様の声にお応え して、昨年初めて販売したところ、販売開始後30分で売り切れとなり、大変ご好評を頂きました。更に、今年はおためし おせちをご購入いただくと、10月2日(水)オープンの11階「おせち料理承りコーナー」にて、税込20,000円以上の予 約おせち購入でご利用頂ける1,000円のショッピングサポートチケットをプレゼントいたします。

大丸・松坂屋では、9月20日(金)14時からオンラインストアにて「2025年大丸・松坂屋のおせち」のご注文承りを開始 いたします。(https://www.daimaru-matsuzakaya.jp/osechi/)大丸東京店の昨年のおせち商戦は、客単価が 対前年約 1.2%アップし、コロナ禍を経ておせちを楽しむ文化は根付き、本物志向になってきているようです。本年はこ だわりおせち商品の幅を増やし対前年+5%の売上を目標とします。



おためしおせち概要

- ■販売価格:1.080円
- ■販売日時:2024年9月20日(金)10時より
- ■限定数:100折 ※なくなり次第終了
- ■販売場所:大丸東京店地階ほっペタウン〈明治屋〉前
- ■商品内容:2025年 大丸・松坂屋のおせち特別企画より6種16品 『おためしおせち』お品書き
- ☆料理家 平野由希子監修 ワインと楽しむおつまみ BOX より ケークサレ ・田作りガラムマサラ風味
- ☆料理研究家 大原千鶴監修 和風 三段 口福おせち 巳 より
- ・銀だら西京焼・たこの柔らか煮・ぜんまい炒め煮
- ☆酒場詩人 吉田類監修 おつまみ玉手箱2025 より
- ・いかと山菜の中華和え ・蝦夷あわび旨煮酢橘添え
- ☆銀座 しのはら監修 和風おせち一段 より
- ・合鴨松風 ・黒毛和牛ローストビーフ味噌漬
- ☆京ぎをん 浜作 主人監修 和風おせち二段 より
- •信田巻•鱈煮•筍土佐煮•手毬餅
- ☆料理家ぐっち夫婦監修 和・洋風 二段 しあわせおせち より
- ・栗甘露煮・シナモン香る栗きんとん
- 黒豆のマスカルポーネ&クリームチーズ和え

















平野由希子監修 ワインと楽しむおつまみBOX

・ケークサレ ●田作り ガラムマサラ風味

銀座しのはら監修

合鴨松風 黒毛和牛ローストビーフ 味噌漬

大原千鶴監修 和風 三段 口福おせち 巳

●銀だら西京焼 ●たこの柔らか煮 ●ぜんまい炒め煮

京ぎをん 浜作主人監修

●信田巻 ●鱈者 筍土佐者 • 手毬餅

吉田類監修 おつまみ玉手箱 2025

いかと山草の中華和え ●蝦夷あわび旨煮 酢橋添え

ぐっち夫婦監修 和・洋風 二段 しあわせおせち

企工甘露煮 シナモン香る栗きんとん ●黒豆のマスカルボーネ& クリームチーズ和え

【取材に関するお問い合わせ先】大丸松坂屋百貨店 大丸東京店 首都圏 PR 広報(榎本・宮川) TEL 03-3212-8011(大代表)

