

# おせちは味見するものに？先取り！2026年おせち！ おためしおせち限定販売！

2025年9月19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19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、特におすすめのものを6種14品詰め合わせました。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、一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、昨年も引き続き大変ご好評を頂きました。おためしおせちをご購入のお客様には感謝の気持ちを込めて、大丸・松坂屋オンラインストア限定のおせち購入で使える1,000円クーポンをプレゼントいたします。

大丸・松坂屋では、9月19日(金)14時からオンラインストアにて「2026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4.4%アップと、長引く物価高の影響で日頃は節約しつつも「ハレの日」であるお正月には、こだわりの贅沢なものを選ばれる傾向になってきているようです。本年は、名店の味を堪能する“贅をあげようおせち”、味・量・価格にこだわった“お値打ちおせち”など消費の二極化に応じた商品をはじめ、お客様のニーズに合わせた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』お品書き

- ☆ ソムリエ 田崎真也監修 Le Menu 22 plats  
・合鴨モモ肉のコンフィ・マッシュルームのポルドレーズ  
・白インゲン豆 カスレ風
- ☆ 京天神 野口店主 野口大輔監修 和風おせち二段  
・たけのこミートソース
- ☆ 料理研究家 大原千鶴監修 和風 三段 口福おせち 午  
・揚げ高野豆腐の山椒煮・ホタテ黄身煮
- ☆ 京ぎをん 浜作主人 森川裕之監修 和風おせち二段  
・鶏味噌松風・キングサーモン袖庵焼・手毬餅
- ☆ 酒場詩人 吉田類監修 おつまみ玉手箱2026  
・岡村かまぼこさくら(天ぷら)・サーモントラウトとかぶのマリネ  
・ムール貝オイル漬
- ☆ ソムリエ料理家 石橋絵理監修 “えり”すぐりおつまみアソート  
・黒毛和牛ローストビーフ・セロリとキャベツのラペ

## おためしおせち概要

- 販売価格: 1,080円
- 販売日時: 2025年9月19日(金)10時より
- ※ 整理券配布場所: JR 八重洲北口 B1通路  
時間9時30分~
- 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:  
2026年大丸・松坂屋のおせち特別企画より  
6種14品

【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 050-1782-0000(大代表)