

## 巣ごもりお正月で好調推移の「おせち料理」売れ筋は？

## おせち2021売上ベスト5発表

2020年12月23日(水)まで / 松坂屋上野店



コロナ禍で旅行や遠出を控え、ご自宅でゆっくりと過ごす方が増える年末年始。お家で楽しむお正月、いつもより贅沢で華やかなご馳走を楽しみたいという傾向から「おせち料理」の予約注文が対前年30%プラスと非常に好調です。帰省ができず、会えないご家族に送る需要も例年より増加しています。有名レストランのシェフや料理人が手がける高級おせち、お酒に合うおつまみおせち、広域配送おせちなど幅広いラインアップから、売上ランキングを中間発表いたします。(9月24日～11月30日までのオンライン・店頭・電話注文での集計)(いずれも数量限定品・予定数に達し次第終了いたします。)

## ■大丸松坂屋オンラインショッピング 松坂屋上野店 「2021年おせち」

URL: <https://www.matsuzakaya.co.jp/ueno/topics/osechi2021.html>

12月23日(水)午前10時まで

■店頭 本館6階 おせち料理承り特設コーナー 12月23日(水)まで

■電話・FAX 12月21日(月)まで

1位



昔ながらの味わいの和風とオリジナリティー豊かな洋風の二段。〈大丸松坂屋厳選〉天禄 10,800円

2位



初登場。料理とお酒の素敵なマリアーージュ。こだわりと食への愛がぎゅっと詰まったおつまみ風一段。〈料理評論家・山本益博監修〉うまいのなんの! 重 16,200円

3位



昨年、今年と大好評の人気料理研究家・大原千鶴さんのおせちが再登場。和風 三段。〈料理研究家・大原千鶴監修〉口福おせち 27,000円

4位



一流料理人、陳健一さん、落合務さん、中村孝明さんによる美味三段。〈三巨匠共演〉和・洋・中華風の三段おせち 32,400円

5位



ボリュームある料理をふんだんに。和洋折衷の三段。〈大丸松坂屋厳選〉祥鳳 21,600円

取材に関するお問い合わせ先 / 大丸松坂屋百貨店 松坂屋上野店 首都圏PR広報

TEL 03-3832-1111(大代表)

石井 藤井