

4年ぶりに「みんなが集う」お正月。銀座・浅草の名店や環境に配慮したおせちに注目

2024年 松屋のおせち

- インターネット承り 10月1日(日) ~ 12月25日(月)
<https://store.matsuya.com> (9月29日(金)午前11時公開)
- 店頭承り 松屋銀座 10月11日(水) ~ 12月25日(月)
 松屋浅草 10月1日(日) ~ 12月25日(月)

松屋では10月1日から「2024年松屋のおせち」のインターネット予約を開始します。今年の年末年始は、新型コロナが5類に移行してから初めてのお正月。家族が集まって過ごすことを踏まえ、「みんなが集うお正月」をテーマに展開します。



「2024年 松屋のおせち」ポイント

1. 「大切な日に集う」銀座・浅草の名店やシェフのおせち
2. 循環型農業やフードロス対策など、環境に配慮したおせち
3. 「もう1品」に、気分を上げるお肉やワイン、高級冷凍食品を

1. 「大切な日に集う」銀座・浅草の名店やシェフのおせち

〈銀座 みかわや〉
 謹製洋風おせち 三段重
 86,400円

(約2~3人前・30セット限り)
 家族で訪れる方も多く、銀座で70余年の歴史を持つ老舗洋食店。代表作かのにクロケットや和牛フィレのローストビーフ、国産の伊勢海老やアワビなど豪華食材を盛り込んだおせち。

松屋初登場 松屋限定 EC



4代目店主
 渡仲晋平氏

「もう1品」

〈銀座 みかわや〉の「謹製洋風おせち 三段重」を松屋銀座店頭でお買い上げの先着3名様に、流通量の少ない下記ワインの購入権をお付けします。

〈ミッシェル・ニーロン〉
 シャサーニュ・モンラッシェ 1er クリュ シュヌヴォット (2020)
 44,000円

白ワインの豊かな果実味と綺麗な酸が、旨みとコクのあるかのにクロケットにピッタリです。



〈カセットクロコ〉
 豪華ネオビストロおせち三段重
 44,000円

(約3~4人前・30セット限り)
 枕崎牛のローストビーフや活オマール海老など、銀座の隠れ家的なネオビストロのシェフがまごころ込めて手作りした特製フレンチおせち。

松屋初登場 EC



佐伯亘彦氏

〈Ishida (イシダ)〉
 和牛肉おせち
 75,600円

(約3~4人前・20セット限り)
 松阪牛をぜいたくに使い、柔らかく蒸しあげたアワビやオマール海老など、銀座の隠れ家的レストランの味を美味しさそのままにお重に詰め込んだ、和テイストをまとったフレンチおせち。

松屋初登場 松屋限定 EC



石田淳一氏

〈ちんや浅草本店〉 **松屋初登場** **EC** **監修**
 和洋おせち三段重と熟成「適サシ」すき焼き肉セット
 52,800円

(約2~3人前・20セット限り)
 日本を代表する浅草で最も古いすき焼き店から、思い出を彩るおせち料理と、厳選した「適サシ肉*」使用の牛しぐれ煮やローストビーフなど、こだわりの美味しさをぜひ。

*適サシ肉……サシの入りが過剰ではない、赤身の旨味と脂の甘味がバランスの良い「適度な霜降肉」のことで、サシが細かい「小ザシ」、脂肪量が4等級、飼育期間30カ月以上、黒毛和牛の雌牛、枝肉重量480kg以内等の基準を満たしたものの。



2. 循環型農業やフードロス対策など、環境に配慮したおせち

〈クチャーナ サルヴェ〉 **松屋初登場** **松屋限定** **EC**
 坪内シェフが育てた野菜と旬の食材のイタリアンおせち
 37,800円

(約3人前・50セット限り)
 150種以上の野菜を育てる秩父の自家農園で採れた食材等から生まれたイタリアンおせち。養鶏も手がけ、野菜の廃棄する部分や地域の生ごみなどを微生物により発酵させて飼料とする循環型農業に取り組んでいます。



坪内浩氏

〈ギャラリーキッチン^{キウイ} KIWI〉 **松屋初登場** **松屋限定** **EC**
 レッスン付き OSECHI 秘伝レシピ&単品6品目セット
 35,800円 [料理教室=12/16(土)、12/20(水) 各日10セット限り]

手軽に作れるおせちやお正月料理の残り物を活用したご家庭で簡単に作れるレシピなど12品目の料理教室を開催。その中から6品目を12月30日(土)にご自宅へお届けする**体験型おせち**。

- 内容
1. ピリ辛ペペロン田作り
 2. 柚子ブランデー黒豆
 3. 甘すぎない江戸前伊達巻
 4. クルミ入り松風焼き(味噌風味チキンローフ)
 5. 和風ローストビーフ
 6. すまし汁、鶏肉、小松菜の江戸雑煮 一式



料理研究家
 スヌ子/稲葉ゆきえ氏

3. 「もう1品」に、気分を上げる「お肉」や「高級冷凍食品」を

〈ウルフギャング・ステーキハウス〉

松屋初登場 **EC**
 プライムリブ
 56,000円

米農務省が最上級品質に格付けしたリブアイを骨ごと長期乾燥熟成させ、低温でじっくりと焼き上げました。



「もう1品」

〈ウルフギャング・ステーキハウス〉の「プライムリブ」を松屋銀座店頭でお買い上げの先着3名様に、流通量の少ない下記ワインの購入権をお付けします。

オーバス・ワン (2019)
 91,300円

じっくりと低温で焼き上げて肉の旨味を最大限引き出したリブアイには、果実味・タンニンなど濃厚でエレガントな絶妙なバランスのカリフォルニア最高峰ワインを。



〈スペインクラブ〉 **EC**
 ミニ・ハモン・イベリコ 950g
 (専用台・ナイフ付き)

18,360円
 本場スペインの原木生ハムを、ご家庭でお楽しみいただけるセット。お好みの量、厚さでお楽しみいただけます。



〈焼肉きゅうこん〉 **松屋初登場** **EC**
 焼肉きゅうこんのおせち
 23,760円

(約3~4人前)
 熊本の大自然で育まれた、黒毛和牛「和玉」や自由放牧の「走る豚」などを中心に、こだわりのお肉のおせち。



「もう1品」

〈ギンザフローズングルメ〉

松屋限定

EC

こだわりの冷凍グルメが揃う松屋銀座の特選冷凍食品売場から、銀座の名店の味をセットでお届け。

セット A 15,000 円 (写真の品・20 セット限り) / セット B 25,500 円 (20 セット限り) もあります



〈銀座 日東コーナー1948〉
ロールキャベツ トマトソース



〈銀座 みかわや〉
舌平目かに肉包揚げ



〈ぎんざ磯むら〉
ぎんざ磯むら 厳選串揚げ



〈銀座アスター〉
海老のチリソース煮



〈銀座 ビエス・モンテ〉
チーズケーキ

さらなる消費意欲の高まりにも対応！ 有名ホテルの豪華おせち

〈ザ・ペニンシュラ東京〉

EC

和洋中三段重 プレミアム

180,000 円

(約 4 人前・越前塗オリジナル重箱入り・10 セット限り)

燕の巣や伊勢海老の葱生姜炒め、A5 ランクの黒毛和牛などの高級食材を使い、世界で経験を積んだ和洋中のシェフが手掛けたおせちを、約 1500 年の歴史を持つ越前塗の重箱に。



「もう1品」

〈ザ・ペニンシュラ東京〉の「和洋中三段重 プレミアム」を松屋銀座店頭でお買い上げの先着 3 名様に、流通量の少ない下記ワインの購入権をお付けします。

〈ルイ・ロデレール〉クリスタル (2014)

55,000 円

和洋中のシェフが厳選された食材を使用して作り上げたプレミアムおせちには、力強い果実味と繊細さ、優しく滑らかな泡の質感やスパイスを感じさせる芳醇な風味で料理を引き立てる最高級シャンパーニュを。



若者からご年配の方まで

「みんなで集う」のにピッタリな「3 世代向け」おせち

〈松屋オリジナル〉

松屋限定

EC

特選肉・海鮮おせち三段重

30,000 円 (約 3~4 人前・100 セット限り)

黒豆、伊達巻など伝統的な一の重、お肉づくしの二の重、お酒やワインのお供にピッタリな三の重と、嗜好や世代を問わず楽しんでいただける特選おせち。



※表示価格はすべて税込です

「2024 年 松屋のおせち」

■予約受付【インターネット】

10 月 1 日 (日) 午前 11 時~12 月 25 日 (月) 午後 5 時

<https://store.matsuya.com>

【店頭】 松屋銀座：10 月 11 日 (水) ~12 月 25 日 (月) 地下 1 階おせち特設会場

松屋浅草：10 月 1 日 (日) ~12 月 25 日 (月) 1 階特設カウンター

【電話注文】 10 月 13 日 (金) ~12 月 25 日 (月)