

2016年 三越伊勢丹のおせち ご予約承りスタート

三越 9月30日(水)から 伊勢丹 10月7日(水)から

三越（首都圏5店舗）では9月30日（水）から、伊勢丹（首都圏6店舗、東海・北陸1店舗）では、10月7日（水）から、おせち料理のご予約承り（店頭・電話・FAX・インターネット）をスタートします。

「this is japan.」の企業メッセージのもとに、日本の四季がはぐくんできた五感を生かし、お客さまのライフスタイルにあたたかな価値をご提供するために、食の安心・安全を第一に、三越と伊勢丹の暖簾ごとに、独自性のあるおせちをはじめ、計704種類にわたるおせちを取り揃えました。

三越は、“食文化×伝統×アート”をテーマに、天女（まごころ）像建立55周年を記念した「まごころおせち」や、「日本橋三四四会」の2店舗から日本橋に根ざした老舗の味をお届けする「三越限定おせち」、昨年好評の「巨匠のコラボレーションおせち」、「からだにやさしいおせち」など、三越限定66種類を含む、計346種類をご用意。伊勢丹は、“アート&フューチャー”をテーマに、2016年の有田焼開窯400年を記念し、佐賀県×有田焼×実力派6人のシェフの競演が光る「有田焼×実力派シェフのおせち」、「シャンパーニュを主役におせちを楽しむ」をテーマに「シャンパーニュを愉しむためのおせち」、「幸運・幸福」をキーワードにした「ラッキー・フォーチュンおせち」など伊勢丹限定78種類を含む、計358種類をご用意。

また、お客さまの声から生まれた三越と伊勢丹両暖簾で取扱う、独自性のある共通商品（オンリー・エムアイ）も56種類と、昨年よりもさらに内容を充実させ、あたらしい発見のある“おせち”をご用意しております。



“食文化×伝統×アート”をテーマに、三越ならではの独自性あるおせちをご提案します。三越日本橋本店の象徴である、天女像建立55周年を記念した「まごころおせち」や、日本橋に根ざした老舗の味をお届けする、「日本橋三四四会」所属店舗と協業した「三越限定おせち」、銀座料亭の味をテーマにした「三越銀座店限定おせち」など、三越らしい“とっておきの味わい”のおせちをご紹介します。

■三越日本橋本店■ ご予約期間：9月30日（水）～12月24日（木）

- ① 9月30日（水）～12月24日（木） 本館地下1階 フードコレクション内おせち特設会場
- ② 11月5日（木）～10日（火） 新館7階 おせち特設会場
- ③ 11月11日（水）～12月24日（木） 本館7階 おせち特設会場

■三越銀座店■ ご予約期間：9月30日（水）～12月24日（木）

- ① 9月30日（水）～11月4日（水） 地下3階 おせち承りカウンター
- ② 11月5日（木）～12月11日（金） 7階 おせち承りカウンター
- ③ 12月12日（土）～12月24日（木） 地下3階 おせち承りカウンター

■三越恵比寿店■ ご予約期間：9月30日（水）～12月24日（木）

- ① 9月30日（水）～10月27日（火） 地下2階特設会場
- ② 10月28日（水）～12月24日（木） お歳暮ギフトセンター内おせち承りカウンター

■三越多摩センター店■ ご予約期間：9月30日（水）～12月24日（木）地下1階特設会場

■三越千葉店■ ご予約期間：9月30日（水）～12月24日（木）地下1階おせち料理承り特設会場

■三越のおせちインターネットご予約■

アクセス期間：9月30日（水）午前10時～12月17日（木）午後6時まで

アドレス：インターネットご予約：www.mitsukoshi.co.jp/osechi 商品点数：346点（前年比+64点）

初登場 三越日本橋本店の象徴をモチーフに

①



天女(まごころ)像



②



<三越限定> 天女像建立55周年「まごころ」おせち

1960年に約10年の歳月を要し、名匠・佐藤玄々氏の手により完成した、三越日本橋本店本館の吹き抜けにそびえ立つ天女の像。その優美で迫力ある像は、三越のお客さまに対する基本理念「まごころ」のシンボルとして“まごころ像”と呼ばれる三越日本橋本店の象徴です。そんな天女像のイメージを取り入れた、和洋中の名店によるおせちを11種類ご用意しました。

①<暗闇坂 宮下>まごころの二段重(別折数の子付)
54,000円、3~4人前、限定200セット

②ブランド新登場<明治座>特製おせち二段
32,400円、3~4人前、限定100セット

初登場 日本橋に根ざした「三四四会」から

①



②



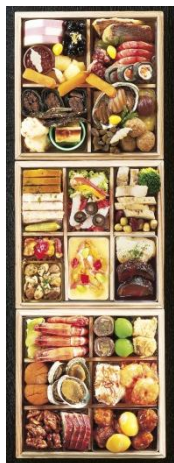
<三越限定> 日本橋三四四会のおせち

日本橋の地で、50年以上にわたって地域に根ざした活動を重ね、日本の味を守りながら、街の活性化に取り組んできた「日本橋三四四会」約60店舗の中の2店から、三越限定のおせちをご用意いたしました。

①<割烹 日本橋とよだ>和風二段
32,400円、3~4人前、限定100セット

②ブランド新登場<四季料理 いけ増>和風おせち二段
25,920円、2~3人前、限定30セット

好評企画 和洋中の三人の巨匠による三段重



<三越限定> 巨匠のコラボレーションおせち

和食、イタリアン、中華の料理界において“巨匠”と呼ばれる三人の料理人が、それぞれ一段ずつ監修。一段一段に料理人としての確かな技と個性が光る、お正月にふさわしい、贅を極めたコラボレーションおせちです。

和洋中おせち三段「心(KOKORO)」
41,040円、3~4人前、限定1,000セット、

一の重 和:「青柳」主人 小山 裕久氏

二の重 洋:「アルポルト」オーナーシェフ 片岡 護氏

三の重 中:「トゥーランドット游仙境」

オーナーシェフ 脇屋 友詞氏

好評企画 今年は食塩不使用おせちが登場

<三越伊勢丹限定> からだにやさしいおせち

好評の“からだにやさしいおせち”から、本年は素材と味付けにこだわった、食塩不使用のおせちが登場。
※一部の原材料(昆布、小魚など)には、素材由来のナトリウム分は含まれます。
※伊勢丹では、からだにやさしいおせちは本年初登場になります。

ブランド新登場<石井食品>食塩不使用パックおせち
9,720円、2~3人前、限定100セット、冷蔵、送料込
※お届けのみとなります。

※盛付例。写真はイメージです。

お問合せ先

(株)三越伊勢丹ホールディングス 広報

TEL: 03-6205-6003 FAX: 03-6205-6009

■三越銀座店

“本物・本格”をテーマに、銀座のさまざまな料亭のおせちやご馳走をお届けいたします。
今年初登場となる吉祥 銀座本店をはじめ、三越銀座店限定商品10種類をご用意しております。

銀座三越出店を記念した限定品



※盛付例。写真はイメージです。
器は商品には含まれておりません。



<三越銀座店限定> 銀座の本格料亭のおせち

星付き割烹が究める、日本料理の本質。歌舞伎座にほど近い東銀座から今年2月、銀座三越に日本初出店。日本料理の基本を忠実に、日頃のご愛顧の感謝を込めた本年限定の記念おせちです。新春の幕開けにふさわしい美味をお試してください。

三越銀座店初出店記念

<銀座うち山>銀座三越 特製おせち二段
黒豆・鯛茶のたれ付(瓶)
70,000円、4~5人前、限定10セット

毎年大人気のおせちがリニューアル



<三越銀座店限定> 銀座の本格料亭のおせち

贅を尽くすのではなく、手を尽くしてもてなす茶事の心が、懐石料理の名店「馳走^{そたく} 啐啄」が誇る味の原点。銀座の料亭界でも確かな地位を築き上げた本物のおせちです。

店主西塚氏が作る渾身のおせちをお楽しみください。

<馳走^{そたく} 啐啄>啐啄特製二段
43,200円、3~4人前、限定50セット

初登場 銀座の人気料亭のおせちが初登場



※盛付例。写真はイメージです。
器は商品には含まれておりません。



<三越銀座店限定> 銀座の料亭おせち

日本料理としゃぶしゃぶの名店「吉祥 銀座本店」の総料理長は、鉄人・道場六三郎氏のもとで研鑽を積んだ経験を持つ、中村慎亨氏。お正月らしい豪華食材を惜しげもなく使用した、新年の幕開けにふさわしい一品です。

新登場<吉祥>吉祥特製おせち一段 子宝瓶詰3種付
46,440円、4人前、限定30セット

お問合せ先
(株)三越伊勢丹ホールディングス 広報
TEL: 03-6205-6003 FAX: 03-6205-6009



“アート&フューチャー”をテーマに、2016年の有田焼開窯400年を記念し、佐賀県×有田焼×実力派6人のシェフの競演が光る「有田焼×実力派シェフのおせち」、
「シャンパーニュを愉しむためのおせち」、「幸運・幸福」をキーワードにした
「ラッキー・フォーチュンおせち」など、伊勢丹ならではの、あらたな“おせち”
の価値をご提案する伊勢丹限定商品をはじめ、昨年好評いただいたおせちも、内容を
さらに磨き上げお届けいたします。

＜ご予約期間：10月7日（水）～12月23日（水・祝）＞

■伊勢丹新宿本店■	本館地下1階/おせち料理特設会場
■伊勢丹立川店■	地階/おせち料理特設会場
■伊勢丹松戸店■	本館地階/おせち料理特設会場
■伊勢丹浦和店■	地階/おせち特設会場
■伊勢丹相模原店■	本館地階/おせち料理特設会場
■伊勢丹府中店■	地階/おせち料理特設会場
■静岡伊勢丹■	8階/おせち料理特設会場

■伊勢丹のおせちインターネットご予約■

アクセス期間：10月7日（水）午前10時～12月16日（水）午前10時まで

取り扱い点数：358点（前年比+81点）アドレス：インターネットご予約：www.isetan.co.jp/osechi

■伊勢丹新宿本店



初登場 有田焼創業400年×実力派シェフ **＜伊勢丹限定＞** 「有田焼×実力派シェフのおせち」

①「松」



2016年で400年を迎える有田焼創業の年に、伊勢丹では吉祥紋の「松」「竹」「梅」をモチーフに、器作りのプロ集団「ARITA PLUS」に依頼し、特別な有田焼のお重を製作。新春の宴席だけではなく、日常使いできる有田焼をコンセプトにしました。さらに、実力派日本人シェフ6人とコラボレーションし、オリジナルのおせち料理をご用意。あたらしい年を慶ぶ宴席を、特別なひとときに変える、シェフがおせち料理との相性を考えて、イメージした色が表現された有田焼のお重と、おせち料理をお楽しみください。

②「竹」



①幸運の黄色いお重に詰めた中華料理
ふくじゅうたん
赤坂Wakiya×福珠陶苑

＜Wakiya一笑美茶樓＞有田焼おせち「松」中華一段重
32,400円、2人前、限定50セット

②鋭い感性と審美眼が生む美しきおせち
むつかり とこう
銀座 六雁×徳幸

＜六雁＞有田焼おせち「竹」五段重
37,800円、2人前、限定50セット

③「梅」



③初日の出とともに味わう和風フレンチ

きちえもんせいとうじょ
銀座 Restaurant MASA UEKI×吉右エ門製陶所
＜Restaurant MASA UEKI＞有田焼おせち「梅」二段重
32,400円、2人前、限定50セット

お問合せ先

(株)三越伊勢丹ホールディングス 広報

TEL：03-6205-6003 FAX：03-6205-6009

初登場シャンパーニュ×おせち**<伊勢丹限定> シャンパーニュを味わうためのおせち**

“シャンパーニュを主役におせちを楽しむ”をテーマに、2種類の特別なシャンパーニュをご用意。シャンパーニュの最高峰と呼ばれるくドン ペリニヨン>、1772年創業のシャンパーニュ地方を代表するメゾン<ヴーヴ・クリコ>の「ラ・グランダム」。

フレンチと日本料理4人のシェフが、実際にシャンパーニュをテイastingした上で、シャンパーニュの味を引き立てるおせちを4種類創作しました。

①**伊勢丹限定** ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2006
23,760円、限定200本

②彩り華やかに65品を詰め合わせ、「泡」をイメージした特製の重箱に詰めました。

伊勢丹限定<暗闇坂 宮下>

ドン ペリニヨンに合うおせち五段重
54,000円、3~4人前、限定150セット

③**伊勢丹限定** ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム 2004
19,440円、限定120本

④前菜からデザートまで36品目を三段重に

伊勢丹限定<TERAKOYA>フレンチ三段重
54,000円、3~4人前、限定50セット

※①・②と、組合せでご用意したおせちをセットでお買い上げのお客さまにオリジナルプレゼントを差し上げます。

①



②



③



④

**初登場**幸福・幸運×おせち**<伊勢丹限定> ラッキー・フォーチュンおせち**

「幸福・幸運」をキーワードに、世界のならわし、ラッキーチャーム&カラー、七福神の3つの切り口で14種類のおせちをご提案します。

<世界のならわし>

①スペインの大晦日の夜、鐘の音に合わせ、ぶどうを12粒食べると、幸福な一年を過ごせるという言い伝えにちなんだおせち。

<レ・ストウディ>スパニッシュ・ピンチョス三段重
(アヒージョ付) 54,000円、8人前、限定50セット

<ラッキーチャーム&カラー>

②世界的庭園デザイナー、石原和幸氏がプロデュースする西鉄グランドホテルの庭園をイメージし、縁起の良い博多水引をあしらったおせちです。

<西鉄グランドホテル>おせち三段重
64,800円、冷蔵、4人前、限定30セット

※お届けのみとなります。

<七福神>

③那須の温泉宿の素朴な山里料理。七福神の焼き印をあしらった卵焼きの周りにはそれぞれの神様にちなんだ料理が並びます。

<山水閣>那須の恵みと七福神めぐり二段
42,120円、2~3人前、限定30セット

①



②



③



お問合せ先

(株) 三越伊勢丹ホールディングス 広報

TEL : 03-6205-6003 FAX: 03-6205-6009

■三越伊勢丹共通限定

お客さまの声をもとに三越伊勢丹が企画した商品のオンリー・エムアイから、三越伊勢丹グループのみでしかお取り扱いしていない三越伊勢丹限定おせち56種類をご用意いたしました。

新登場



神戸の老舗旅館による和を中心とした味覚
日本三大名泉のひとつ、有馬温泉の格式ある旅館の伝統の味を多彩に。世界の美食家たちを魅了する神戸牛のローストビーフが華を添えます。

三越伊勢丹限定 ブランド新登場

＜有馬温泉 月光園＞おせち料理「至福の宴」三段
（神戸牛のローストビーフとちりめん山椒付）
43,200円、3～4人前、三越・伊勢丹 各 限定50セット



世界三大珍味も味わえる贅沢フレンチおせち。～洋～ル・コルドン・ブルー・パリで教授として活躍した山下敦司氏が総料理長を務めるフレンチレストラン。フランス料理をベースにした創造性あふれるおせちをお届けします。

三越伊勢丹限定

＜アルゴ＞フレンチおせち三段
（マロンとレーズン入り 黒糖パウンドケーキ付）
41,040円、4人前、三越・伊勢丹 各 限定40セット



本格広東料理が詰まった四段重 ～中～
中国料理界の巨匠、譚彦彬シェフがオーナーシェフを務める広東料理の名店。看板料理の「焼き物」「海鮮」を中心とした、芳醇で軽やかな本格広東料理の味わいをご家庭でお楽しみください。

三越伊勢丹限定

＜赤坂璃宮＞中華おせち四段重
54,000円、4人前、三越・伊勢丹 各 限定100セット