

2014年 三越伊勢丹のお中元 三越「おかげサマー」 伊勢丹「伊勢丹の贈り物」

三越日本橋本店のギフトセンターが5月28日(水)にオープンします。三越と伊勢丹の各店でもギフトセンターが順次オープンし、いよいよお中元商戦が始まります(店舗によりスタート日・会期は異なります)。

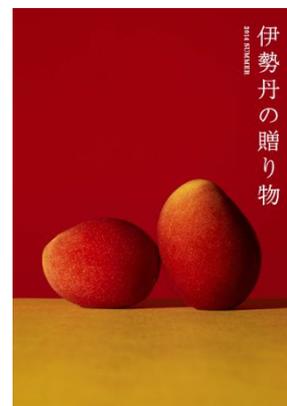
2014年のお中元では、お客さまからのご要望の多い三越伊勢丹の独自企画「オンリー・エムアイ」商品を中心にご紹介します(三越と伊勢丹合計で約410点、前年470点)。

三越は、「おかげサマー」をタイトルにカタログ表紙も一新し、夏のおでかけに活躍する“日傘”を小紋模様でデザイン。日ごろあなたを、陰になり日向になり支えてくれる人へ、感謝の気持ちをこめて贈っていただきたいギフトアイテムをご提案します。伊勢丹は、食べる人を想う“日本の作り手の真心”を通して、贈る心を大切にしたい食のファッションをご提案。三越と伊勢丹それぞれのお客さまの嗜好にあわせた品々をご提案いたします。

三越と伊勢丹共通商品は、アイテム別ページを中心に約1,000点(前年約1,000点)。両のれんのマーケット規模を背景に、NBメーカーと協力しオリジナル企画商品を展開しています。独自企画の「オンリー・エムアイ」や「おすすめサマーセクション」商品の一部でもグループ共通商品を紹介しています。



三越のお中元カタログ



伊勢丹のお中元カタログ

インターネット

「三越のお中元」「伊勢丹のお中元」5月28日(水)よりスタート

インターネットの受注を5月28日(水)からスタートします。毎年ご好評をいただいている「オンリー・エムアイ」商品や、インターネット限定のお中元ギフト(三越約60点、伊勢丹約45点)などをご提案します。全商品、送料無料でご案内しています。

<ホームページアドレス> 三越 www.mitsukoshi.co.jp/chugen

伊勢丹 www.isetan.co.jp/chugen

<掲載商品>三越・伊勢丹 とともに約2,100点(前年同点数)



MITSUKOSHI

三越に食品フロアが誕生して今年で100周年。これまで各地の銘店とともに数々の美味をお届けし、日本の食の進化をリードしてきました。カタログ巻頭では、三越伊勢丹の独自企画「オンリー・エムアイ」をご紹介します。食品フロア誕生100周年祭『食のクロニクル(年代記)』をテーマに、この100年の歩みを振り返るとともに、確かな歴史をもつ三越と銘店だからこそ生み出せた、この夏きっての美味をご紹介します。日本の贈答文化と食文化を育ててきた「鰹節・お茶・海苔」、三越の顔づくりをリードした希代のデザイナー杉浦非水の斬新なデザインを限定パッケージにしたギフトアイテム等。

歳暮時に初めて紹介して人気を博した『日々是食楽』では、お食事の際に配慮が必要な方や、食と健康に関心のある方におすすめのギフトをご提案します。

『未来を贈るグリーンギフト』では、環境にも、人の暮らしにも、できるかぎり負担をかけず、自然の恵みを活かした食づくりに取り組んでいる生産者や職人たちの知恵と心から生まれた品々をご紹介します。食品は、「チアアップ！ニッポンの食」として、日本が誇るべき生産者たちの思いがこもったこだわりの美味をお届けします。そしてリビング雑貨は、日本が世界に誇れる伝統・技・素材・産地との競演により誕生した「三越 ジャパン センサイズ」として、環境に配慮した夏の暮らしをより豊かにしてくれる、新たな価値や趣をもったアイテムをご紹介します。

『夏休み 親子で楽しむサマーギフト』では、毎年パーソナルギフトとして人気の、親子で学びながら夏のひと時を過ごせるギフトの品揃えを強化しました。

そして、三越日本橋本店のギフトセンターへのご来場を楽しんでいただくために、気軽に参加できる食に関するセミナーを5月28日(水)から、イトインコーナーを6月11日(水)から、いずれも7月7日(月)まで開催します。セミナーは「楽しく参加して、自宅で試してみたいくなる」セミナーを1日に3回程、2～4日毎にテーマを変えて行います。喫茶軽食やアルコールなどをお楽しみいただけるイトインでは、期間限定でフォートナム・アンド・メイソンや赤坂松葉屋が登場します。

SETAN

今年の伊勢丹のお中元は、三越伊勢丹の独自企画「オンリー・エムアイ」のテーマを、『ネイチャー・エクスプローラー～地球や大地を慈しむ食の提案～』としました。身の回りの食材を徹底的に掘り下げ、食と人・人と環境・環境と地球・地球と宇宙の関係までへも思いを馳せ、俯瞰的な世界観や夢をご提案。見過がれている食資源や、未来につなぐ食資源という視点で、新たな美味を追求します。

「オンリー・エムアイ」の特集は、『おいしさは奇跡』と『発見！うれしい夏の味』。『おいしさは奇跡』では、太陽と月と季節の巡りのもとでゆっくりと味覚が育つこと、目には見えない小さな力で食材が熟成を遂げること、長い時のなかでたくさんの種が生き残ってきたことなど、自然界のいくつもの奇跡が生んだ神秘なる美味しさを紹介します。『発見！うれしい夏の味』では、いつも元気で健やかでいてほしいという贈り手のメッセージを届けるための、様々な夏の味を集めました。

名産列島美味巡りでは、全国の土地の恵みを活かした美味や、地元根付く名店の技を取り揃えしました。名産品との出会いを通して豊かな日本を再発見できる商品をご提案します。

また、独自性の高い取り組みとしての「新宿店数量限定ギフト」をさらに強化。「数量限定」の価値に、特定の生産者・産地・旬・職人の技などの別の価値を掛け合わせ、より限定性の高い商品を揃えました。

あわせて、お客さまから大変ご好評をいただいている「日本全国送料無料」ギフト(約1,000点)も、昨年に引き続き伊勢丹各店で展開いたします。

株式会社 三越伊勢丹ホールディングス
コーポレートコミュニケーション担当 広報(新宿事務所) TEL:03-6205-6003



MITSUKOSHI

～おすすめ商品をご紹介します～

◇オンリー・エムアイ◇



●特集 三越 食のクロニクル(年代記) “贈る”の源流 (全9点)

日本の贈答文化と食文化を育み、進化し続ける伝統の味。古くは高級な進物として、やがて家庭の味として、日本の贈答文化と食文化を育ててきた鰹節・お茶・海苔。そんなかけがえのない伝統の味と改めて向き合い、その価値や進化を味わえる品々をご用意しました。



【古くは高級進物だった 鰹節】

鰹節は古来、「勝男武士」に通ずることや「雄節」と「雌節」が対になることから、縁起物として祝儀や贈答品に用いられた食材でした。

三越「鰹節部」誕生時から店頭に並んだ〈山政〉の鰹節。一本釣りの鰹を天日で干して旨みを十分に引き出した後、5回ものカビ付けを行い、約半年をかけて仕上げた本枯節を、さらに形や重さまで吟味し、特に優れたものだけを選び抜きました。縁起の良い雄節と雌節を削り器とセットにしてお届けします。

【三越限定】食品フロア100周年記念

〈山政〉本枯節・削り器詰合せ 16,200円



江戸時代より鰹節の一大産地であった静岡県西伊豆、田子に伝わる「手火山式焙乾法」。薪を燃やし、燻しと乾燥を何度も繰り返しながら、鰹節の旨みと風味を凝縮させるこの製法により、伊豆節は土佐節・薩摩節と並び称されるようになる。そのまるやかな旨みと上品な香りは格別。〈にんべん〉のハイソフト製法で、ふんわりと薄く削りあげています。

【三越限定】食品フロア100周年記念

〈にんべん〉鰹節エクセレントゴールド 5,400円

【日本の茶文化を発信してきた三越 お茶】

大正3年に誕生した三越「茶部」。宇治・狭山などの銘茶を販売し、抹茶・玉露・煎茶など幅広く取り揃え、茶の商品券も発行するなど進物としても好評でした。

日本文化の真髄「茶の湯」の伝統と革新、和洋の出逢いが生み出す新たなお茶の世界。お茶の世界を新感覚かつモダンにお楽しみいただくため、創業300余年・宇治茶の名門〈丸久小山園〉の抹茶「長安」と、女流陶芸家・山下真喜氏作「ノンブリル(へそ)」シリーズの板皿に斬新な平茶碗を添えた限定セット。そして、英国王室御用達〈パクストン&ウィットフィールド〉のスティルトンチーズ(ブルーチーズ)を用いた甘く、ほのかな塩気のクッキー。異なる文化が織りなす香りと味わいは三越からの新提案です。

【三越限定】食品フロア100周年記念

〈丸久小山園×パクストン&ウィットフィールド〉

山下真喜作茶器で楽しむ抹茶とスティルトンチーズクッキー 32,400円



株式会社 三越伊勢丹ホールディングス
コーポレートコミュニケーション担当 広報(新宿事務所) TEL: 03-6205-6003



MITSUKOSHI



三越「茶部」誕生時から銘茶をお届けしてきた<松北園>。自社茶園のある宇治市木幡地区一帯は、宇治茶の源流の地域として知られています。今回、昭和の始め頃から生産が途絶えてした木幡産の「煎茶」を、特別に生産。甘みと苦味のバランスが良く、やや強めの香りが魅力です。同じ木幡産の「玉露」とセットにしてお届けします。

【三越限定】食品フロア100周年記念

<松北園>宇治市木幡産 宇治玉露・煎茶詰合せ 8,640円

【三越が海苔の販売を始めたのは、大正3年の「食料品部」誕生時から】

昭和33年には、海苔の風味をより長く味わっていただくため金色の缶に収めてギフトとして提供し、“缶缶海苔”の愛称でお客さまからご愛顧いただいております。



三越「食料品部」誕生時から親しまれてきた<林屋>の海苔。「海の至福」は福岡県の浜武漁業協同組合の初摘み海苔の中から最上ランクの“旬等級”のみを使用し、丹念に焼きあげました。

【三越限定】食品フロア100周年記念

三越 逸品焼海苔「海の至福」 5,400円

●特集 三越 食のクロニクル(年代記) 杉浦非水×三越の歩み (全10点)

三越の顔づくりをリードした、希代のデザイナー杉浦非水。三越から生まれた杉浦非水の斬新なデザインを、いつまでも残しておきたいような限定パッケージに使用しました。

杉浦非水(すぎうら ひすい)1876-1965

三越で飛躍を遂げた、商業美術の第一人者。アール・ヌーボーなどの洋風モダンデザインを取り入れ、新進気鋭の凶案家として独自の才能を発揮しており、明治41年に三越の専属凶案家となり、約27年間にわたり手がけた宣伝物の数々は、当時の呉服店から百貨店への変革を目指し、文化の最先端を歩もうとする三越にふさわしい斬新なものばかりでした。日本に商業美術という新たな分野を切り拓いた当時のデザインは、今なお色褪せることはありません。



100年前の斬新な杉浦非水画をあしらったデザイン缶で味わう、ザ・プレミアム・モルツ。大正3年の三越呉服店新館落成ポスター画を缶にあしらった限定ギフトです。

【三越限定】杉浦非水画 食品フロア100周年記念 <サントリー>ザ・プレミアム・モルツ 3,240円

素麺技能士 本多賢一郎氏が日本名水百選の地元・有馬の湧水にて手がけた、10gあたり約300本という格段に細い素麺。文箱には涼を感じる杉浦非水画をあしらいました。

【三越限定】杉浦非水画 食品フロア100周年記念 島原手延素麺「絹細艶」文箱詰合せ 16,200円

株式会社 三越伊勢丹ホールディングス

コーポレートコミュニケーション担当 広報(新宿事務所) TEL:03-6205-6003



MITSUKOSHI

●特集 **三越 食のクロニクル(年代記) EAST MEETS WEST (全11点)**

西洋の新しいエッセンスに触れるたび、恋に落ちるかのように心をときめかせてきた日本人。異国の食文化を柔軟に取り入れてきたこの国で、深く愛され根づいてきた多彩な味わいをご紹介します。



三越の食品フロア誕生100周年祭にちなんだナンバーを冠した三越限定のアールグレイティー、三越オリジナルブレンド「No.100」。インドネシア産茶葉とベルガモットオイルを絶妙に配合し、柑橘系の香味がいっそう引き立つ味わい。人気の「ブレンドNo.14」やクッキーとセットにし、ハロッズを象徴する女神をデザインした限定パッケージです。

【三越限定】食品フロア100周年記念
 <ハロッズ>アニバーサリーセット 4,860円

◇未来を贈る **グリーンギフト 一知心伝心一** ◇ (全31点)

環境にも、人の暮らしにも、できるかぎり負担をかけず、自然の恵みを活かした食づくりに取り組んでいる生産者や職人たちの知恵と心から生まれた品々をご紹介します。

食品は、「チアアップ!ニッポンの食」(全15点)として、日本が誇るべき生産者たちの想いがこもったこだわりの美味をお届けします。そしてリビング雑貨は、日本が世界に誇れる伝統・技・素材・産地との競演により誕生した「三越 ジャパン センサイズ」(全16点)として、環境に配慮した夏の暮らしをより豊かにしてくれる、新たな価値や趣をもったアイテムをご紹介します。



南九州の風土が育んだ、わらびもち。鹿児島県大隅半島を中心とした限られた地域で生産されているわらび粉を100%使用。砂糖や水の量、火加減などを職人が見極めながら絶妙な食感に仕上げ、混じり気のない、わらびもち本来の風味が味わえます。沖縄県波照間島産黒糖で作った黒蜜をかけてご賞味いただけます。

【三越伊勢丹限定】
 <森八>わらびもち プレミアム 3,510円



うちわで涼む文化を伝える、渋うちわ。およそ400年の歴史を持つ渋うちわは、和紙部分に柿渋をコーティングし、丈夫で実用的、年月を経て渋が味わいのある色艶になるのが魅力です。今年100周年を迎えた三越ライオン像柄をあしらった渋うちわも登場。

【三越限定】 <栗川商店>来民渋うちわ
 (三越ライオン柄小丸形・無地四方形/2枚組) 5,400円



伝統の小田原鋳物を今に伝えるさはり風鈴。さはりとは銅と錫の合金のことで、錫の含有量が高いほど余韻の長い澄んだ音色が生まれます。ここでは伝統技に現代技術を融合させ、どの金属の配合や熱処理が音色によいか、ゆらぎの考察も含め研究を重ね実現した、癒しの音が響くさはり風鈴です。

小田原鋳物 さはり風鈴 10,800円

株式会社 三越伊勢丹ホールディングス
 コーポレートコミュニケーション担当 広報(新宿事務所) TEL:03-6205-6003

◇夏休み 親子で楽しむサマーギフト◇ (全24点)

夏休みは、親子のふれあいを深める時間。一緒に楽しんで、思い出をつくりたい、そんな気持ちに応えるパーソナルギフトをご紹介します。

親子で作る、遊ぶ！ソーラーリサイクル工作キット。ペットボトルや空き缶、ディスクを使って、ソーラーロボットが作成できるキット。太陽エネルギーをパワーに換えてグングン進みます。ひとつのキットで6種類のロボットの組替えが可能。太陽電池の仕組みや省エネルギー、環境問題についてもしっかり学べます。

<エレキット>ソーラーリサイクル工作キット 2,484円



親子で学ぶ、一緒に過ごす！をテーマに、楽しいアイデア満載の絵本にお菓子をプラスした贈り物です。パパも夢中になる、DVD付きの人気科学読本は最新の研究結果に基づき、発見されたばかりの恐竜も含めた恐竜のイラストなどを多数掲載。約45分のDVDでは最新のCGアニメーションが楽しめます。ドラゴン騎士をモチーフにしたビスケットとのセットです。

<MI Book Plus>恐竜 5,400円



◇日々是食楽(ひびこれしよくら)◇ (全20点)

お歳暮時からご紹介している、食事の際に配慮が必要な方や、食と健康に関心のある方におすすめする、毎日の食卓が楽しみになる美味しさ「日々是食楽」。人気の「とろみ」「やらかか」「塩分控えめ」シリーズに加え「特定保健用食品(トクホ)」の限定セットを取り揃えました。

塩分控えめ、味はしっかり、6種の煮魚をやわらかく。煮魚にするとおいしい魚を選び、時間をかけてやわらかく煮ました。骨からの身ばなれがよく、塩分控えめでも醤油や味噌の風味がしっかりと感じられ、美味しくお召し上がりいただけます。

<おのざき>煮魚詰合せ 5,400円



◇ご予算の立てやすい価格設定 おすすめサマーセレクション◇(全11点)

初めての企画として、この夏の贈り物におすすめの品々を、ご予算の立てやすい3,001円、3,501円、4,001円、5,001円の価格設定でご用意しました。



特別なビールとドリンクで贅沢なひと時を
3大プレミアム缶ビール ファミリーセット
5,001円



国産の果実を使ったキュートなフルーツゼリー
<JS>一粒果実の宝石ゼリーセット
3,001円



MITSUBUKOSHI

2014年 三越のお中元 基本データ

【売上目標(対前年比)】 日本橋本店 100%
インターネット 110%

【取扱店舗】 日本橋三越本店、銀座三越、恵比寿三越、多摩センター三越、千葉三越、札幌三越、仙台三越、名古屋栄三越、星ヶ丘三越、新潟三越、広島三越、高松三越、松山三越、福岡三越

【首都圏店舗のギフトセンター会期】

日本橋三越本店: 5月28日(水)～8月4日(月) * 69日間(前年差±0日)
銀座三越: 6月4日(水)～7月22日(火) * 49日間(前年差-7日)
恵比寿三越: 5月28日(水)～7月22日(火) * 56日間(前年差±0日)
多摩センター三越: 6月1日(日)～7月31日(木) * 61日間(前年差-10日)
千葉三越: 5月28日(水)～8月4日(月) * 69日間(前年差±0日)

【インターネットのお申し込み】

販売開始: 5月28日(水)～8月24日(日)
ホームページアドレス: www.mitsukoshi.co.jp/chugen

【予想平均客単価】 23,000円 (2013年中元実績 23,760円) * ギフトセンター

【ピーク予想日】 6月28日(土)～7月6日(日)

【人気アイテム予想ベスト10】(売上)

順位	2014年 予測	2013年 実績	2012年 実績	2011年 実績
1位	ビール	ビール	ビール	ビール
2位	洋菓子	洋菓子	洋菓子	洋菓子
3位	飲料	飲料	乾麺	乾麺
4位	乾麺	乾麺	飲料	飲料
5位	和菓子	和菓子	和菓子	和菓子
6位	ハム	ハム	ハム	ハム
7位	佃煮・珍味	佃煮・珍味	佃煮・珍味	佃煮・珍味
8位	缶詰	選べるギフト	缶詰	コーヒー・紅茶
9位	選べるギフト	フルーツ	選べるギフト	選べるギフト
10位	海苔	海苔	海苔	フルーツ

株式会社 三越伊勢丹ホールディングス
コーポレートコミュニケーション担当 広報(新宿事務所) TEL: 03-6205-6003

～おすすめ商品をご紹介します～

◇オンリー・エムアイ◇ おいしさは奇跡(全45点)

●太陽と月と季節の巡りのもとで育つ味覚

古代から多くの人々に信じられてきた月の力。生物の行動や植物の成長、人間の生活などにも影響を与えと言われ、食品にもその科学的には証明されていない力を大切にしてきたものが多くあります。伊勢丹は、時間をかけて満ち欠けを繰り返す月と、人が育んだ、神秘なる美味をご紹介します。



新月の日から麦と酒米を醸すクラフトビール「^{つきもり}月守の醸し^{かも}」。

秋田県田沢湖の傍らで営む〈湖畔の杜ビール〉では、今回新月の日に醸造を開始して仕上げる「月守の醸し」というクラフトビールを数量限定で造りました。龍になった娘の伝説が語られ、月の営みが湖面に映し出される環境の神秘性が、琥珀色の輝きに表れているようなラガータイプビール。白神山地が育んだ水を仕込水とし、麦芽だけではなく酒造好適米「秋田酒こまち」を原料に使用することで、麦芽の芳醇な香りとコクを残しながら、雑味のない洗練された味わいに仕上がっています。

【伊勢丹グループ限定】

秋田〈湖畔の杜ビール〉新月からの物語り「月守の醸し」 4,860円



神秘の塩が生んだジェラートの新フレーバー。

月の影響をはっきりと感じられる潮の満ち引き。フランス西海岸・ブルターニュ地方のゲランドでは、9世紀頃からその自然現象を利用した塩田が開発され、月と自然のペースに合わせた塩作りが行われてきました。〈プレミアム マリオジェラテリア〉からは、夏の贈り物に相応しい味として、ゲランドの塩を使った「パイアヤレモン&ミント」と「アップル&シードル」の2種類のフレーバーをご用意しました。

【伊勢丹グループ限定】

〈プレミアム マリオジェラテリア〉イタリアンジェラートセット 4,860円



仕上げにひと振り、甘さ引き立てる「ゲランドの塩」。

星屑のようなデコレーションが目をひくスティックラスクにも、ゲランドの塩が大活躍。生地を焼きあげた後、チョコレートでコーティングし、かわいい砂糖菓子などを飾り、ゲランドの塩を振りかけて仕上げます。噛むとチョコレートとともに生地が崩れるさくさく感、甘さとほどよい塩の味が一体に。人気のクロワッサンラスクも揃えました。

【伊勢丹グループ限定】

〈CAFE OHZAN〉サマーギフト 3,780円

●長い時の中で、失われずに生き残ってきた奇跡の在来種

各地に古くから根付く品種や、自然のままの性格を保った品種など、長い時のなかで失われずに残ってきた奇跡の種。そんな在来種を大切に味わえる贈り物をご紹介します。



おいしさを見出され絶滅を逃れた餅米、「白毛もち米」の大福。

かつて栽培の難しさから敬遠され、絶滅の危機に瀕していた長野県上伊那の「白毛もち米」。お菓子作りを通して地元上伊那を盛りあげてきた<信州 里の菓工房>は、「白毛もち米」の芳醇な香り、強い粘り、自然な甘みと旨みの揃った味に大きな可能性を感じました。ひとくちサイズの「信州 杏大福」は、長野県松代市の杏「信山丸」を使用。粘りの強い生地や白餡と合わせ、食感も甘みも心地よい大福です。

【伊勢丹グループ限定】

<信州 里の菓工房>信州 杏大福 3,240円



江戸東京野菜を、手軽に楽しめるお吸物に。

江戸時代より江戸の気候風土の中で定着し、現在では生産量が少ない「江戸東京野菜」(JA東京中央会認定)を、フリーズドライのお吸物に仕立てました。亀戸大根、三河島菜など3種類の詰合せです。

【三越伊勢丹限定】

<江戸菜趣 干粋>江戸東京野菜のお吸物 3,240円

発見！うれしい夏の味(全44点)

夏の元気は、食べることから始まります。いつも健やかにいてほしいというメッセージを届けたい。あの人にぴったりの夏の味を豊富にご用意しました。



冷やしておいしい、サマーバウムクーヘン。

ドイツ菓子の名店<マイスターユーハイム>のバウムクーヘンに、夏のアレンジをご用意しました。良質なバターに「チョコレボ」※のチョコレートを加えてふんわり焼きあげた生地で、フルーツピューレ入りのマジパンクリームをサンド。天面にフルーツ入りのゼリーをのせ、冷やすと果実の風味が一層際立つバウムクーヘンです。

※「チョコレボ」・・・カカオ生産者とチョコレートを楽しむ人たちをつないでいく取組み。生産者の労働状況、森の生態系の問題解決のため、生産者支援や

【伊勢丹限定】カカオ苗木の植樹活動などを行っている。

<マイスターユーハイム>フルフトバウムクーヘン 5,400円



旨みと涼味のスープ、<ペニンシュラホテル>より。

X.O.醤の風味を活かしたオマール海老のトマトポタージュ、夏の定番アイテムの枝豆と帆立貝のポタージュなどは冷やしてもおいしいスープです。冷製スープのヴィシソワーズなども揃えました。

【三越伊勢丹限定】

<ペニンシュラホテル>スープ詰合せ 5,400円



◇ ISETAN LIMITED GIFT SELECTION ◇ (全115点)



ひんやり、がりり、キュートな氷菓。

こだわりのフルーツや野菜などを閉じ込めたアイスキャンディーのセットです。三越伊勢丹限定の「ザクロ&ローズ」をはじめ、キュートな外見と、さわやかな風味や食感が楽しめます。

【三越伊勢丹限定】

〈パレタス〉パレタスサマーギフト6本セット 3,240円

◇ 伊勢丹新宿店 数量限定ギフト ◇ (全106点)



まるで野菜スムージーのような驚きのジェラートたち。

「野菜や果実を通じて、日本のこだわりや“美味しい”を広める」をコンセプトにしたブランド「ベジターレ」。自身の妊娠と出産を機に、野菜が持つ力に目を向け始めた主宰の向後容代さん。今回は、体に美味しいスムージーをジェラートで表現しました。食の大地といわれる熊本県・阿蘇の麓で育てられた野菜や果実を中心に、皮や果肉を丸ごと使用して作られた6種類のジェラートです。

【限定300点】

〈ベジターレ〉野菜と果実のスムージージェラート 3,801円



トマトの贅沢な一滴を集めた100%無添加トマトジュース。

トマトがもっとも光り輝く春先に収穫した上質な越前トマト(2014年初摘みプレミアム)を100%使った、特別な「トマトクリスタル」です。有機質土壌で育てられた福井県のブランドトマト「越前トマト」から抽出したジュースは、「しずく取り」という大吟醸の伝統製法を応用し、自然に滴り落ちる一滴一滴を集めたそう。糖度も栄養価も高い福井県産のミディトマト「越のルビー(100%使用)」を使った「トマトルビー」とセットでご用意しました。

【限定300セット】

〈ベジターレ〉トマトクリスタル・トマトルビー紅白2本セット 4,101円



名シェフ、寺井則彦氏の職人技が光る夏のケーキ。

フランス菓子通が通う、東京都・目白の名店の夏の新作焼き菓子です。中にパッションフルーツのコンフィチュールを入れた「エクアツール」と、ピスタチオ風味の生地に自家製のドライフルーツをたっぷりのせた「夏のケーキ オー フリュイ」の2本をセットにしました。

【限定300セット】

〈エーグルドゥース〉エーグルドゥース特製ケーキ2本入 4,968円

2014年 伊勢丹の中元 基本データ

【売上目標(対前年比)】新宿本店 100%
インターネット 110%

【取扱店舗】伊勢丹新宿本店、伊勢丹立川店、伊勢丹松戸店、伊勢丹浦和店、
伊勢丹相模原店、伊勢丹府中店

【首都圏店舗のギフトセンター会期】(ギフトサロン会期含む)

伊勢丹新宿本店: 6月4日(水)~8月4日(月)	* 62日間(前年差±0日)
伊勢丹立川店: 6月4日(水)~7月14日(月)	* 41日間(前年差±0日)
伊勢丹松戸店: 6月11日(水)~7月21日(月・祝)	* 41日間(前年差±0日)
伊勢丹浦和店: 6月11日(水)~7月14日(月)	* 34日間(前年差±0日)
伊勢丹相模原店: 6月4日(水)~7月14日(月)	* 41日間(前年差±0日)
伊勢丹府中店: 6月11日(水)~7月21日(月・祝)	* 41日間(前年差±0日)

【インターネットのお申し込み】会期: 5月28日(水)~8月15日(金)
ホームページアドレス: www.isetan.co.jp/chugen

【予想平均客単価】22,000円 (2013年中元実績 22,973円) * ギフトセンター

【ピーク予想日】6月28日(土)~7月2日(水)

【人気アイテム予想ベスト10(売上)】

順位	2014年 予測	2013年 実績	2012年 実績	2011年 実績
1位	ビール	洋菓子	ビール	ビール
2位	洋菓子	ビール	洋菓子	洋菓子
3位	飲料	飲料	飲料	飲料
4位	麺類	麺類	麺類	麺類
5位	選べるギフト	選べるギフト	選べるギフト	選べるギフト
6位	ハム	ハム	ハム	ハム
7位	フルーツ	佃煮	缶詰	海産物
8位	佃煮	フルーツ	海苔	海苔
9位	和菓子	和菓子	海産物	フルーツ
10位	海産物	海産物	フルーツ	缶詰