

2015年三越伊勢丹のおせち ご予約承りスタート

三越 10月1日(水)から
伊勢丹 10月8日(水)から

三越(首都圏5店舗)では10月1日(水)から、伊勢丹(首都圏7店舗)では10月8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。三越は、三越食品フロア誕生100周年を記念して、当時の三越のPR誌を飾ったモダンで親しみやすい「杉浦非水の作品を施した三越限定パッケージおせち」や、三越の強みを生かした「巨匠のコラボレーションおせち」、「体にやさしいおせち」など、三越限定80種類を含む、計282種類。伊勢丹は、情報発信力の高い伊勢丹が得意とするデザイン性と品揃えで、伊勢丹限定のアイテムを78種類など、計277種類展開します。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・エムアイおせち)も、41種類と、昨年よりもさらに内容を充実させました。大切な家族や親しい方々と心新たに迎えるお正月に、華を添えてくれるおせち料理をバリエーション豊富にご紹介します。今回は、新たに、家族の一員である大切なペットのための「ペットおせち」もご用意しました。



MITSUKOSHI

「デパートメントストア宣言」から今年で110年を迎える三越。「カルチャーコンシャス」を意識し、ライフスタイルと共に進化、変化していくおせち料理を今までの伝統と革新の先をいく様々なかたちで表現。三越の強みを生かした独自性のある「巨匠コラボ」、「三越オリジナル」、「体にやさしいおせち」などとNEWブランドを掛け合わせ、お客さま満足度の高い内容で提案します。

■三越日本橋本店■

ご予約期間 : 10月1日(水)～12月24日(水)

承り場所 : ①10月1日(水)～12月24日(水) 本館地下1階 フードコレクション内特設会場
②11月11日(火)～12月24日(水) 本館7階 おせち特設会場

インターネットご予約 : www.mitsukoshi.co.jp/osechi 10月1日(水)午前10時から12月17日(水)午後6時まで
総数 : 282点(前年比+7点)

■三越銀座店■

ご予約期間 : 10月1日(水)～12月24日(水)

承り場所 : ①10月1日(水)～11月4日(火) 地下3階 おせちご予約承りカウンター
②11月5日(水)～12月12日(金) 8階 おせちご予約承りカウンター
③12月13日(土)～12月24日(水) 地下3階 おせちご予約承りカウンター

インターネットご予約 : www.mitsukoshi.co.jp/osechi 10月1日(水)午前10時から12月17日(水)午後6時まで
総数 : 291点(銀座限定9点を含む)



和洋中からお好みで選べ、少人数用のユニークな器でお届けする、ミニ球体の三段重くつながるおせち>(4種類)、伝統の技・味・美が共演した、お重にもこだわった<銀座六雁>の天井絵おせち、伊勢丹ならではの特選おせち 銀座<鮎よしたけ>三段重、2～3人用のミニおせち<少人数お膳>などを提案します。

■伊勢丹新宿本店■

ご予約期間 : 10月8日(水)～12月23日(火・祝)

承り場所 : 10月8日(水) 本館地下1階 おせち特設会場

インターネットご予約 : www.isetan.co.jp/osechi 10月8日(水)午前10時から12月16日(火)午後6時まで
総数 : 277点(前年比+11点)

愛犬用ペットおせちは、三越・伊勢丹共にインターネットでのご予約のみ承っております。

www.mitsukoshi.co.jp/osechi または www.isetan.co.jp/osechi

10月8日(水)午前10時から12月16日(火)午後6時まで

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

新登場

三越オリジナルおせち 杉浦非水画 限定パッケージ

①



1926年 三越正月号
表紙「新玉」



- あらたま
① **三越限定** 杉浦非水画「新玉」 和洋二段 税込48,600円〔3人前〕
- まなづる
② **三越限定** 杉浦非水画「眞鶴」 和洋一段 税込43,200円〔3人前〕

明治41年に三越の専属図案家となり、約27年にわたり三越の広告宣伝物を築いた希代のグラフィックデザイナー杉浦非水の特別パッケージです。

丸くて大粒の丹波篠山産の黒豆や日本橋をイメージした印を焼きつけた厚焼き玉子などを杉浦非水画の限定重箱に盛込みお届けいたします。

②



1929年 三越正月号
表紙「眞鶴」

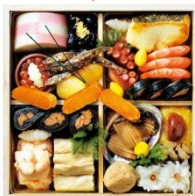


巨匠のコラボレーションおせち(和食・フレンチ・中華):~新しい飛躍と時代を祝いの味に映して~

和

三越限定

和洋中おせち三段「百寿(HYAKUJU)」 税込41,040円〔3~4人前〕

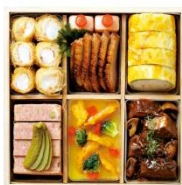


和食、フレンチ、中華の料理界において、巨匠と呼ばれる三人の料理人が、それぞれ一段ずつ監修した豪華三段重。数々の美味を追及する名店と、食品フロア誕生100周年を迎えた三越だからこそできた至福のおせちです。確かな歴史を礎に、さらなる飛躍を目指す、新しい時代のはじまりにふさわしい伝統と革新に満ちた新年の祝い膳をご堪能ください。

中



洋



- 〔一の重〕 和「青柳」主人 小山 裕久氏
〔二の重〕 洋「ポントール・イノ」シェフ 井上 旭氏
〔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

「からだにやさしいおせち」

新登場

三越限定

＜女子栄養大学 栄養クリニック監修＞ 和洋二段おせち
(野菜と魚介のムース仕立て付)
税込 35,640円〔3人前〕

通常よりも薄味に仕上げ、カロリーに配慮した彩りゆたかで、からだ思いのお祝い膳です。

新登場

三越限定

＜三越オリジナル＞ やわらかおせち和風一段
税込 9,720円〔1~2人前〕

固いものが食べにくい方にお召しあがりいただけるように、仕上げました。

三越銀座店

おせち文化を愛でる、斬新な発想



MITSUKOSHI

新登場



三越銀座店限定

銀座〈六雁〉 メビウスの輪 三段重
税込 162,000円 [4人前]

お重のデザインに、人類の叡智の結晶であり、未来へもつながっていく「伝統」を永久・永遠を意味する「メビウスの輪」として表現。家族の永続的なご繁栄を願う気持ちに託し、メビウス重という小宇宙に、厳選素材を生かし、伝統の技を駆使した数々の料理を盛り込みました。六雁がプロデュースする世界観、デザインの名手とのコラボレーションによる新たな伝統をお楽しみください。

旬の野菜を引き立てた、奥深い滋味



三越銀座店限定

銀座〈朱雀〉 朱雀 壽和一段(黒豆付)
税込 48,000円 [2~3人前]

2009年に開店以来、たちまち人気になった「朱雀」の店主は「銀座 うち山」や「赤坂 津山」で研鑽を積んだ山西和文氏。「家庭の定番料理を、わざわざ食べたい“店の味”にしたい」という思いが伝わる献立が好評です。今回のおせちも、築地市場や産地直送の魚介、野菜などを吟味しひとつひとつ手づくりで仕上げた味わいで、年始の食卓に感動をお届けします。

旬の彩りゆたかで、あふれる滋味に舌鼓



三越銀座店限定

そったく
銀座〈馳走 啐啄〉 啐啄特製二段重
税込 37,800円 [3~4人前]

贅を尽くすのではなく、手をつくしてもてなす茶事の心が原点。「食べて美味しく、体に優しく、食事が楽しいと思える料理を」という思いが込められた、銀座の名店のおせちです。土の力を感じる旬の野菜、鮮度にこだわった新鮮な魚など、素材を十分に吟味。生寿司(きずし)や煮物、焼き物などシンプルに味付けたお料理、約40種を彩り綺麗に盛り付けました。

江戸前鮨の精髓がなす唯一無二の祝い肴 ～伊勢丹ならではの特選おせち・世界に誇る日本の味～

新登場

伊勢丹限定



銀座〈鮨よしたけ〉 三段重
税込108,000円/限定30セット〔4人前〕

〈鮨よしたけ〉は世界が認める鮨の名店。ミシュランガイド東京、香港版ではダブル三ツ星、計6個の獲得を果たしています。
鮨職人、吉武正博氏の鮨美学があふれる伊勢丹だけでしか味わえない江戸前おせちを是非ご賞味ください。

江戸前鮨の精髓がなす唯一無二の祝い肴、お店で人気の鯖の棒鮨、あわびの磯煮、烏骨鶏の玉子焼きに加え、穴子の棒鮨、ういの佃煮は、今回初めて紹介する一品です。



野菜にこだわり抜いた、心あたたまる創作おせち

新登場

伊勢丹限定



南青山〈HATAKE AOYAMA〉
HATAKE 三段重
税込32,400円/限定30セット〔3～4人前〕

「野菜の魅力を伝えたい」という思いから誕生したイタリアンレストラン。和食にも精通する神保佳永シェフらしい、日本食の美も溶け込んだ祝い重。野菜そのもののおいしさにシェフの確かな腕が添えられた、和洋折衷のアラカルト。おいしさの余韻がいつまでも残ります。



伊勢丹限定

銀座〈六雁〉天井絵おせち二段 4種 限定各20セット
税込 84,240円～88,020円〔4人前〕



「陶」と「木」 伝統技術が織りなす「天井絵おせち」

おせちを構成するひとつのアイテムが、木枠の中の器にまるで絵のように見事に収まったお重。一マス一マスがそれぞれ完成した美を放ちつつ、集合体になると、別次元の新たな世界を湧出する天井絵のように、一マスずつ素材にこだわった料理が組み合わせることで、楽しみが幾重にも増幅していきます。9マス×二段のおいしい「天井絵」。からくりのような器と木枠の重ねお重の妙を併せてご堪能ください。2016年に創業400年を迎える有田焼が、同じく佐賀の伝統工芸である「諸富家具」と組んだ特別限定品です。

つながるおせち:人と人、心と心をやさしく結ぶユニークな有田焼のお重に詰めた和洋中のおせち

伊勢丹限定

〈泉竹〉球体三段重
税込 29,160円〔2人前〕 限定50セット



球体外寸/直径
15.5cm

お正月には「おせち」料理をいただいて新年を寿ぐ。この美しい伝統が、今ふたたび注目を集めています。それぞれの好みに合ったものを少量ずつ、バラエティ豊かに楽しみたい。そんなご要望にお応えすべく誕生した「つながるおせち」が今年もお目見えしました。

2015年のお重は球形。いくつかのピースが繋がり重なって、円満な「球」の形。有田焼の伝統を守りながらも、常に革新を重ね、前進を続ける佐賀・有田〈李荘窯〉4代目当主・寺内信二氏の熱い想いが込められています。一段ずつ開けるごとに、喜びがはじけます。



一の重

二の重

三の重

三越伊勢丹共通

冷凍タイプのおせち ～作りたてのおいしさをそのままに～

新登場



〈三越伊勢丹推奨おせち〉

三越伊勢丹限定

① 和食二段「布袋」(冷凍) 税込19,440円

元日を海外や地方で過ごす方、好きな日におせちを食べたいという方におすすめのおせちです。

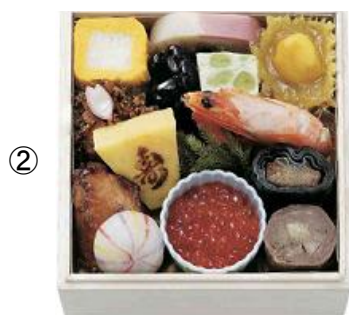
新年を寿ぐ伝統的な献立と創作料理の盛り合わせ。

三越伊勢丹限定

② 冷凍おためしおせち

和食二段「布袋」(冷凍) おためしおせち一段

税込3,780円/限定50セット



鮮度や風味まで作りたてに近い状態で保てる冷凍おせち。そのおいしさを知っていただくための少量サイズのお試しおせちを11月にご実感ください。

お届けは、11月15日(土)～30日(日)です。

- ・承り期間: 三越 10月1日(水)～31日(金)
伊勢丹 10月8日(水)～31日(金)
- ・賞味期限: 冷凍で2014年12月15日(月)
- ・沖縄・島部を除く地域のお届け。
- ・配送のみの承りとなります。

ペットおせち ～愛犬も、ご家族と一緒に～おせち料理を～

新企画



① コミフ 家族のおせち二段重(冷凍) 税込6,581円

② Deco's Dog Cafe 愛犬用おせち(冷凍) 税込4,320円

ペットは家族の一員という思いに応えたおせちを、三越、伊勢丹でご紹介いたします。

お正月は、愛犬とご家族と一緒に～おせち料理を。犬のおやつ・ごはん研究家のDeco氏が監修した愛犬用おせちです。

コミフ 家族のおせち二段重は、愛犬とご家族どちらも一緒にお召し上がりいただける、新企画です。

インターネットでのご予約のみ承っております。