

2014年 三越伊勢丹のお歳暮

三越のお歳暮インターネットの承りが10月15日(水)にスタート。三越日本橋本店と伊勢丹新宿本店のお歳暮ギフトセンターは11月5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、いよいよお歳暮商戦が始まります(店舗によりスタート日・会期は異なります)。

2014年のお歳暮では、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430点:前年は約400点)。三越と伊勢丹それぞれのお客さまの嗜好にあわせ、贈ること、贈られることが本当に喜びとなる上質なギフトの数々をご紹介します。



三越のお歳暮カタログ

三越では、三越伊勢丹の独自企画「オンリー・エムアイ」として、今年100歳を迎えた三越のシンボルライオンの『三越ライオン像100周年記念』、今年の中元で人気を博した『杉浦非水の限定パッケージ』、初企画『三越×農業女子のギフト』と『WASHOKU』、世界に誇れる日本の伝統、技、素材、産地との競演で誕生した『ジャパン センシイズ』など多彩なギフトをご提案します。お買いあげいただいたお客さまへのプレゼントは、三越のシンボル“ライオン像”をモチーフにした「あったかアイテム」です。

また、三越日本橋本店のギフトセンターでは、ご来店を楽しんでいただくために、気軽に参加できる食文化を体感できるセミナーを11月11日(火)から12月11日(木)で開催します。



伊勢丹の贈り物カタログ

伊勢丹では、三越伊勢丹の独自企画「オンリー・エムアイ」として、カタログ巻頭で『WASHOKU』を大特集。昨年、ユネスコ無形文化遺産に登録され、世界からも注目を集める「和食」の基礎となる「出汁」に着目し、こだわり抜いた昆布、鰹節、椎茸の三大出汁を贅沢に使った逸品の数々を今年のお歳暮ギフトのためにご用意しました。また、『ヨーロッパの冬の賑わいを贈り物に』では、ヨーロッパ、とくに北欧の食卓から、温かな気持ちで冬を過ごすためのヒントを得た、心と体を温める飲み物や、自然の恵みを分け合える料理を特集。クリスマスを楽しく過ごすオーナメントカレンダーや焼き菓子、ジビエやハムを北欧風のレシピでご提案します。

～インターネット「三越のお歳暮」「伊勢丹のお歳暮」～

毎年、ご好評をいただいているインターネット限定のお歳暮ギフトを三越:約60点(前年約60点)、伊勢丹:約60点(前年なし)を含めご紹介します。全商品、送料無料でご案内。

- 三越 10月15日(水)より www.mitsukoshi.co.jp/seibo/
- 伊勢丹 10月22日(水)より www.isetan.co.jp/seibo/

<掲載商品> 三越・伊勢丹 それぞれ約2,100点 (前年約2,100点)



MITSUKOSHI

～おすすめ商品をご紹介します～



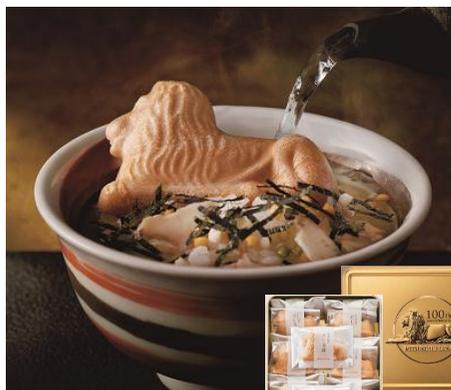
お客様の声を、三越伊勢丹の手で。

◇オンリー・エムアイ◇

三越ライオン像&食品フロア誕生100周年祭

今年100歳を迎えた三越のシンボル“ライオン像”。設置されたのは1914年、三越本店新館(現在の本館)落成のときでした。時を同じくして誕生した食品フロアでは、進物品を中心に日本の百貨店でいち早く食料品の取り扱いを始め、のちに百貨店初のギフトセンターも開設。今回は、銘店とともに創りあげた特別な美味や限定パッケージなど、100年の歴史を重ねてきた三越だからこそお届けできる多彩なギフトをご用意しました。

●三越ライオン像 100周年記念ギフト(カタログ掲載は全6アイテム)



ライオン最中茶漬け

確かな歴史をもつ老舗の技が結集した最中茶漬け。三越ライオン像を型どった最中種の中には、あられときざみ海苔を。別添のだし・あわび・お茶は、フリーズドライ製法で風味をそのまま閉じ込めました。別添素材をのせ、最中を割って中身を出し、お湯を注いでお召しあがりください。100周年を飾るにふさわしい競演から生まれた逸品。

だし<山政>: 三越の店頭に並んで100年の老舗の鯉節を使用。

お茶<松北園>: 三越で100年前からお届けしているお茶。

海苔<林屋>: 三越で親しまれて100年の海苔を使用。

あわび<信玄食品>: 加工あわびの旨さにこだわるあわび。

あられ<王様堂本店>: 米菓一筋、大正13年創業の老舗が焼きあげたあられ。

最中<菓匠花見>: 大正元年創業、和菓子の名店の最中種。

【三越限定】

ライオン像100周年記念 ライオン最中茶漬け 5,400円



百獣の王がラベルに、王冠に、栓抜きに

季節を問わず人気のビールから今回、「ザ・プレミアム・モルツ」の小瓶のラベルと王冠に三越ライオン像をデザイン。姿を型どった栓抜きもセットに。この冬だけの、まさに“プレミアム”なギフトです。

【三越限定】

ライオン像100周年記念<サントリー>ザ・プレミアム・モルツ
オリジナルラベル 瓶(ライオン像栓抜き付) 5,400円



三越のライオン像が人気のフルーツゼリーに

凛々しいライオン像が<彩果の宝石>になりました。2種類のライオンゼリーをはじめ、果実の風味をぎゅっと閉じ込めた、やさしい味わいを多彩にお楽しみいただけます。

【三越限定】ライオン像100周年記念

<彩果の宝石> パラエティギフト 3,240円

●杉浦非水が限定パッケージで再び甦る (カタログ掲載は全6アイテム)



カラフル、サクサク、“和”のエコルセ

3種類の風味が楽しめるチョコレート(栗・みかん・抹茶)を、サクサクの生地で包み込みました。富士山を描いた杉浦非水画も粹です。

【三越限定】杉浦非水画 食品フロア100周年記念

<本高砂屋> 和風エコルセ 3,240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



●三越×農業女子のギフト（カタログ掲載は全3アイテム）

2013年に官民連携プロジェクトとしてスタートした「農業女子プロジェクト」。その趣旨に賛同する三越では、食や暮らしと深く結びつく百貨店だからこそできる提案を通じて、農業と食とお客さまとのつながりを、よりいっそう強めるための取り組みを進めています。今回その取り組みのひとつとして、農業女子たちが生産した食材を用いたギフトが初登場。次代を担う生産者たちの想いが詰まった美味しさをご紹介します。



多彩なお米で、毎日の食卓を楽しく

山形ガールズ農場が、“食卓に彩りを”をテーマに提案する「カラフル・コメ・ライフ」。山形を代表するブランド米つや姫「姫米」をはじめ、古代米をブレンドした「彩米」や、枝豆のような香りが食欲をそそる「香米」。さらに、農業を使わないで育てたコシヒカリ「玄米」や、もち米のような粘りが魅力の「粘米」まで。個性豊かな5種類のお米を詰合せました。美味しさをより保つため、精米後すぐに真空パックにしています。

【三越限定】

〈農業女子米〉ガールズ農場米詰合せ 5,400円



菜穂子さん



「農業を魅力ある職業として広く知ってもらいたい」
山形県村山市 山形ガールズ農場



お米と野菜と果実が出会い、2層仕立てのスイーツに

岡山県内3農家の農作物を使用した、彩り豊かな紅白スイーツ。「紅のプリジュレ」は、難波さん自慢の赤米の米粉を口どけ滑らかなプリン風に仕立て、その上に岡本さんが育てたトマトのジュレを。「白のプリジュレ」には難波さんが作った白米と、県から表彰(平成23年度矢野賞)も受ける山下さんが育てたニューピオーネを使用。見た目も味わいも楽しめる2層仕立てのスイーツです。

【三越限定】

〈FRUITS-J〉紅白のプリジュレ 5,400円



岡本尚子さん



「岡山県の農業をもっと広めたい、知ってほしい」
岡山県岡山市 めぐみ農園



原木栽培の椎茸を味わい豊かな点心に

貫井さんが手がけるのは椎茸の原木栽培です。ナラの原木に種を植え、自然の気候をうまく利用しながら約2年栽培。香り豊かな椎茸が育ちます。椎茸をたっぷり入れた「しいたけもち米焼売」と「しいたけ海老ニラ饅頭」や、「ザ・ペニンシュラ香港」発祥のX.O. 醤を練り込んで仕上げた肉まん、焼売などを贅沢に詰合せました。

【三越伊勢丹限定】

〈ペニンシュラホテル〉点心セット 5,400円



貫井香織さん



「椎茸や緑茶の魅力の世界に広げていきたい」
埼玉県入間市 貫井園



MITSUKOSHI

オンリー・エムアイ
ONLY Mi

お客様の声を、三越伊勢丹の手で。

● WASHOKU (カタログ掲載は全19アイテム)

世界から注目をあびる、無形文化遺産「和食」

甘み・苦み・酸味・塩味に加え、和食にとって欠かせない「旨み」。その柱となるのが“だし”です。素材の風味を引き出し、食の多様性を支える“だし”にこだわった美味を取り揃えました。

【鰹だし】

焙乾、カビ付けなど手間ひまかけて作られる鰹節は、旨み成分、イノシン酸の宝庫です。



老舗の本枯節を一椀のために手削り

老舗〈なだ万〉が仕立てる茶碗蒸し。だしをとる鰹節は、この一椀のために〈山政〉の熟練職人が本枯節を花削りにするという贅沢さです。具材には松茸に加え、鳴門鯛入りの真丈、国産のゆり根や蟹を使用して作りあげました。

【三越伊勢丹限定】

〈日本料理なだ万〉だし香る松茸茶碗蒸し 5,400円

【昆布だし】

素材を活かす、上品な味わいが昆布だしの身上。豊富なグルタミン酸が料理に深みを与えます。



“一等検”利尻昆布の奥深さを味わう京風鍋

京料理の繊細な味わいをより引き出すために、質の高い“一等検”の利尻昆布を使用。枕崎産の鰹節を加えてとった上品なだしに、鯛の骨を焼いて煮出しただしを合わせて贅沢な鍋だしを作りました。甘鯛やさわら、車海老などをセットにしてお届けします。

【三越伊勢丹限定】

〈たん熊北店〉甘鯛とさわらの京風寄せ鍋 10,800円

◇日々是食楽(ひびこれしょくらく)◇ (カタログ掲載は全17アイテム)

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「日々是食楽」。人気の「とろみ」「やわらか」「塩分控えめ」シリーズに新たなお惣菜が加わりバラエティーが広がりました。毎日の食卓が楽しみになる美味しさをお届けします。



松茸の風味、鯛や蟹の旨みを愉しむとろとろにした料亭のお粥

「松茸専門店」として創業した料亭〈赤坂松葉屋〉の松茸や鯛、蟹を具材にした贅沢なお粥です。松茸は食べやすいように細かく刻み、風味を活かした味付けで松茸餡に仕上げました。鯛はうしお汁に調理し鯛の旨みを凝縮させたうしお餡に、蟹は上品な味わいのかに餡に仕立てて。とろとろ煮込んだお粥が松茸餡やうしお餡などの味わいを引き立てる、料亭のお粥です。

【三越限定】

〈赤坂松葉屋〉料亭の餡かけおかゆ 5,400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

◇未来を贈る グリーンギフト ー知心伝心ー◇ (カタログ掲載は全30アイテム)

環境にも、人の暮らしにも、できるかぎり負荷をかけず、自然の恵みを活かした食づくりやモノづくりに取り組んでいる生産者や職人たち。その知恵と心を知り、贈ることで伝える「知心伝心」。日本の未来に繋がる取り組みから生まれた品々をご紹介します。



フェアトレード × 「1秒タオル」

セネガル共和国で手摘みされた白く艶やかな綿花を使用。吸水性の高さを計る試験で、水に沈む時間が1秒以内という優れた吸水性を誇る〈ホットマン〉のタオル。開発途上国から原料や製品を適正な価格で購入することで、生産者や労働者の生活状況の改善と自立を目指す貿易の仕組み「フェアトレード」から生まれた一枚。

〈ホットマン〉タオルセット(色:ホワイト、ブルー) 5,400円



環境保護に繋がるおもちゃ

持続可能な豊かな未来のための取組みを掲げる〈プラントイ〉社は、廃材となったゴムの木を世界で初めて木製玩具として再生させたことでも知られます。サポテンバランスゲームもゴムの木の廃材を使用。うまくバランスを取りながら、カラフルなサポテンを接木して大きく育てる、お子さまの集中力を養うおもちゃです。

〈プラントイ〉サポテンバランスゲーム 3,456円

◇三越 ジャパン センシズ◇ (カタログ掲載は全6アイテム)

世界に誇れる日本の伝統、技、素材、産地との競演により誕生した「三越 ジャパン センシズ」。受け継がれた美意識に磨きをかけ、新たな価値観や趣を加えて作りあげた現代の工芸品を集めました。見た目も楽しめ、手に取るとその感触に心が和む、感覚でも良さが味わえる品々です。



作り手の美意識が伝わる、楕円の飯台

料理研究家の松田美智子氏が監修した楕円型のモダンで美しい飯台で、材には樹齢200年以上の信州木曾産の「さわら」を使用。さわらはご飯の余分な水分をよく吸い、ほのかな香りもご飯との相性が良いといわれています。熟練した職人により、代々伝えられた技で巧みに仕上げられており、精緻な作りは「たが」がゆるみにくいのは元より、用の美を感じさせてくれます。盛り皿代わりや鍋料理のザク入れとして卓上にそのまま出すなど、用途多彩な一品。

〈松田美智子の自在道具〉楕円の飯台大 27,000円

◇クリスマスプレゼント◇



プレゼントとうさぎのそりをひいたコートの
女の子・リースを持った男の子のセット 5,940円



透明ガラスの中に、
さらにガラス細工の
ツリーなどを閉じ込
めたオーナメント
ボール。

LED ガラスボール 2,484円



MITSUKOSHI

2014年 三越のお歳暮 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 105%

【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: 11月5日(水)~12月24日(水) * 50日間(前年差-6日)
銀座三越: 10月29日(水)~12月19日(金) * 52日間(前年差±0日)
恵比寿三越: 10月29日(水)~12月19日(金) * 52日間(前年差+3日)
多摩センター三越: 10月31日(金)~12月24日(水) * 55日間(前年差-1日)
千葉三越: 10月29日(水)~12月24日(水) * 57日間(前年差+1日)

【インターネットのお申し込み】

販売開始: 10月15日(水)~1月10日(土)
ホームページアドレス: www.mitsukoshi.co.jp/seibo

【予想平均客単価】 24,600円 (2013年歳暮実績 24,601円) * ギフトセンター

【ピーク予想日】 11月29日(土)~12月5日(金)

【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	洋菓子	洋菓子	洋菓子	洋菓子
2位	ビール	ビール	ビール	ビール
3位	ハム	ハム	ハム	ハム
4位	佃煮	佃煮	選べるギフト	佃煮
5位	コーヒー	コーヒー	和菓子	珍味
6位	飲料	選べるギフト	佃煮	和菓子
7位	選べるギフト	飲料	コーヒー	海苔
8位	和菓子	和菓子	飲料	コーヒー
9位	海産物	海産物	缶詰	選べるギフト
10位	食用油	食用油	海苔	缶詰

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

◇オンリー・エムアイ◇

特集1 WASHOKU ～伝えていきたい、日本の食文化～。(カタログ掲載は全53アイテム)

●味わいの基礎「出汁」(カタログ掲載は全21アイテム)

「和食」の基礎となる「出汁」に着目し、出汁の代表的な素材として、こだわり抜いた昆布、鰹節、椎茸をご紹介します。昆布は、福井県敦賀に1871年創業したく奥井海生堂>の熟成昆布。鰹節はく山政>の半年かけて仕上げた本枯節の鰹節。椎茸は、大分県の日光、風通し、水分量の整った環境で育った出汁に適した「茶花どんこ」をご用意。この三大出汁を贅沢に使った逸品の数々を今年のお歳暮ギフトのためにご用意しました。



豊富な海の幸と三つの出汁、美味が集う海鮮寄せ鍋。

約2年熟成したく奥井海生堂>の利尻昆布から引いた出汁をベースに、鰹節と椎茸を加えた合わせ出汁で味わう海鮮寄せ鍋のセットです。海鮮素材は瀬戸内産の鯛をはじめ、広島県産牡蠣、車海老、ほたて、たらなど。野菜は白菜、長ねぎ、えのきなどをご用意しています。

【伊勢丹グループ限定】

<京料理 美濃吉>美濃吉の海鮮寄せ鍋 5,400円



利尻昆布のコク深い出汁がベース。飛騨牛と松茸のしゃぶしゃぶ。

約2年熟成したく奥井海生堂>の利尻昆布を使った、香りがよく濃厚でコクのある出汁に、鰹出汁と椎茸出汁を加えた合わせ出汁を使用。甘みとコクのある飛騨牛を一層おいしく楽しめる味に整えています。香りのよい松茸も揃え、素材にこだわった大変贅沢なセットです。

【三越伊勢丹限定】

<赤坂松葉屋>

松茸と飛騨牛のこだわりのだししゃぶしゃぶ 10,800円



ほっとする和の旨み。三大出汁で作る野菜ポトフ。

野菜や肉を塩味で煮込むフランスの家庭料理であるポトフを、大分県産の椎茸・く奥井海生堂>の利尻昆布・鰹節本枯節の出汁を使い、昔ながらの和食のように仕上げました。取り揃えた野菜は、花どんこ、玉ねぎ、大根、人参、蓮根、小蕪などすべて国産で特別栽培の野菜のみを使っています。

【伊勢丹グループ限定】

<銀座若菜>美味出汁・大地のポトフ 5,400円

●旬を楽しみ尽くす「栗」(カタログ掲載は全17アイテム)

秋に旬を迎える栗は、古くは縄文時代から食されていたという歴史を持ちます。今回は、和の食材である栗を、洋風にアレンジしたスイーツなど、季節の食材として親しまれ続ける栗の魅力をたっぷりお届け。



「信州伊那栗」のおいしさを、市田柿、クリームチーズと重ねる贅沢。

信州伊那栗を栗きんとんとしてたっぷり使用した直径約12cmのミルフィーユを創作しました。栗きんとんの中には煮つめて刻んだ長野県産紅玉りんごを混ぜ込み、同じく南信州の名産である市田柿と柚子を組み合わせたクリームチーズを重ねました。栗や柿の甘みと紅玉りんごやクリームチーズの酸味が1つになった贅沢な味わいです。

【伊勢丹グループ限定】

<信州 里の菓工房>伊那栗と市田柿のミルフィーユ 3,240円

特集2 ヨーロッパの冬の賑わいを贈り物に（カタログ掲載は全28アイテム）



オーナメントとお菓子で、クリスマスを楽しみにして。

＜フィーカ＞からは、お菓子の入ったパッケージに、12月11日から25日までの日付が入っています。そこにはスウェーデンのサンタクロース、ユールトムテの姿も。ツリーに飾って、一日に一つずつ開けてお菓子を食べてながら、クリスマスを楽しみにします。

【伊勢丹グループ限定】

＜フィーカ＞オーナメントカレンダーとユールトムテ 3,240円



タルトタタンを北欧風アレンジ。

人気の＜ル・ポミエ＞のタルトタタンが、北欧風のアレンジで新しくなりました。バターをたっぷり使ったサクサクのタルト生地には、北欧のお菓子作りには欠かせない香辛料とリンゴンベリージャムを使用。タルト生地の上にリンゴンベリージャムをぬることで、酸味の強いベリーの味が、土台のタルトとカラメルに染み込んだリンゴの間にアクセントに。

【伊勢丹グループ限定】

＜ル・ポミエ＞とっておきの北欧風タルトタタン 5,400円



猪肉を使ったオードブルとメイン。ジビエの料理の贈り物。

日本ジビエ振興協議会の代表を務める＜オーベルジュ・エスポワール＞のオーナーシェフ藤木徳彦氏監修の猪肉のジビエ料理をご紹介します。猪肉のオードブルと、ソミュール漬けにしたロース肉に、白いんげん豆と野菜のラグーソースを絡めていただくメインをセットに。本格ジビエ料理を楽しめる一品です。

【伊勢丹グループ限定】

＜オーベルジュ・エスポワール＞藤木徳彦氏監修
 猪肉のジビエディナーセット 11,880円



冬の集いが似合うやわらかなハムを北欧風レシピで。

塩漬けにした豚のモモ肉を、ひもで形を整え、蒸気だけで加熱しみずみずしく仕上げた nonsmoked ham です。そのままスライスしてお召し上がりいただくことはもちろん、パン粉をつけてオーブンで焼く北欧料理「ユールシンカ」の素材としてもおすすめ。フルーツ系のジャムやソース等を添えると格別です。

【伊勢丹グループ限定】

＜ASOマイスタードルフ＞ヴァイナハツシンケン 7,560円

◇新宿店限定 数量限定ギフト◇ (カタログ掲載は全127アイテム)

独自性が高く、お客さまからの支持も高い「新宿店数量限定ギフト」では、『エブリデイ マルディグラ』（毎日がごちそうで満たされる謝肉祭の最終日）と題し、謝肉祭に欠かせないお肉や集いを彩るお酒、スイーツなど豊富にご紹介。個数・旬の時期に限られるギフトを、新宿店・インターネット限定でご用意します。



味わいを増し、脂も軽やかに。
希少な熟成肉2種を食べくらべ。

骨付きのままドライエイジングをした黒毛和牛の霜降り肉と赤身肉をご用意。温度変化の少ないコンクリート製冷蔵庫でじっくりと寝かすことで生まれる独特の熟成香やほどける食感が、牛肉本来の深く濃い味わいに気づかせてくれます。

＜小島商店＞熟成肉ロース・モモセット 9,720円



松阪牛と九条葱が奏でる、とろける旨みと奥深い味わい。

1871年の創業以来、良質な牛肉を提供し続けてきた＜柿安＞は、今回三重県の一本松牧場で北林榮宗氏が丹精込めて育てた松阪牛のなかから選りすぐりのお肉をご用意しました。平成18年度京都府知事賞を受賞した林種男氏が手掛けた九条葱と＜柿安＞のわりしたが合わさり、絶妙な旨味とコクが堪能いただけます。

＜柿安＞一本松牧場松阪牛すき焼肉と九条葱詰合せ
21,600円



樹齢2000年の古木から採れた芳醇なEXVオリーブオイル。

スペイン・バレンシア州の樹齢2000年の大変希少なオリーブの樹木の実から採取したエクストラ・バージン・オリーブオイル。2000年のオイルは、芳醇な香りとともに歴史の重みを感じられる一品です。貴重なオリーブオイルに、同じくスペイン製のビネガーの小瓶入りをセットに。

＜オレオミーレ＞樹齢2000年
エクストラ・バージン・オリーブオイル 41,040円

2014年 伊勢丹の歳暮 基本データ

【売上目標(対前年比)】新宿本店 106% ※クイーンズ伊勢丹等含む
インターネット 105%

【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	:11月5日(水)~12月24日(水)	* 50日間(前年差+1日)
伊勢丹立川店	:11月5日(水)~12月24日(水)	* 50日間(前年差+1日)
伊勢丹松戸店	:11月12日(水)~12月24日(火)	* 43日間(前年差+1日)
伊勢丹浦和店	:11月12日(水)~12月25日(木)	* 44日間(前年差+2日)
伊勢丹相模原店	:11月5日(水)~12月25日(木)	* 51日間(前年差+1日)
伊勢丹府中店	:11月5日(水)~12月25日(木)	* 51日間(前年差+1日)

【インターネットのお申し込み】

会期:10月22日(水)~1月10日(土)

ホームページアドレス:www.isetan.co.jp/seibo

【予想平均客単価】23,700円(2013年歳暮実績 23,669円)*ギフトセンター

【ピーク予想日】11月29日(土)~12月5日(金)

【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	洋菓子	洋菓子	洋菓子	ビール
2位	ビール	選べるギフト	ビール	洋菓子
3位	ハム	ビール	ハム	飲料
4位	選べるギフト	ハム	海産物	麺類
5位	海産物	海産物	コーヒー	和菓子
6位	和菓子	和菓子	和菓子	ハム
7位	佃煮	佃煮	飲料	海産物
8位	飲料	飲料	フルーツ	フルーツ
9位	コーヒー	コーヒー	佃煮	佃煮
10位	フルーツ	フルーツ	海苔	アイスクリーム

◇三越伊勢丹共通ギフト◇

●自然と人が通じあう美味を求めて 熊野古道（カタログ掲載は全8アイテム）

2014年7月、ユネスコ世界文化遺産登録10周年を迎えた「紀伊山地の霊場と参詣道」。その一部であり、和歌山県・熊野三山へ通ずる参詣道として知られる「熊野古道」は、三重、奈良にまで及びます。信仰の対象とされてきた自然を敬い、ともに生きゆく人々が生み出した、この地域に根差す美味を探す旅へ。

* 三越カタログでは「未来を贈る グリーンギフト」で、伊勢丹カタログでは「名産列島美味巡り」でご紹介しています。



毎日梅干を食べるのは、紀州に伝わる昔ながらの習慣。

約400年にもわたり梅の栽培を続け、日本一の産地となった和歌山県田辺・みなべ地区。この地で栽培された南高梅を4種類のこだわりの梅干にして詰合せました。UME AQUA(ウメアクア)は梅干を作るときにできる梅酢から生まれた梅のエキスです。身体に良い梅の成分を水やお湯、炭酸などで割って気軽においしく摂取できます。

【三越伊勢丹限定】

上: <紀州ほそ川>梅干食べくらべセット 3,240円

下: <紀州ほそ川>UME AQUAセット 5,400円



●「dancyu」監修ギフト（カタログ掲載は全3アイテム）

グルメ雑誌「dancyu」が特別監修したギフトは3種類。醸造家の情熱のもと、素材や製法に徹底的にこだわった「ザ・プレミアム・モルツ」と選び抜かれた逸品で、作り手の想いやそのストーリーまで合わせてお楽しみいただけます。



こだわりのスモークサーモンの風味が「ザ・プレミアム・モルツ」のコクと香りを引き立てます。

北海道・昆布森漁港沖で活け締めされた「銀毛」と呼ばれる、とくに脂がのった新鮮な鮭だけを使用。上質なうまみ、心地良いスモーク香が「ザ・プレミアム・モルツ」の深いコクと華やかな香りを引き立てるオリジナルギフトです。

<サントリー>ザ・プレミアム・モルツ&サーモンアラカルトセット 10,800円

●毎日飲みたい上質なコーヒー<ジュエルスイーツカフェ>（カタログ掲載は全7アイテム）

コーヒーの個性をダイレクトに楽しむスタイルが世界中で静かに広まってきています。その個性を味わうために選んだのが、中南米、アフリカ、東南アジアなど赤道を挟む南・北緯25度以内で生産されたもの。高品質な素材を作る地域や農園、環境に配慮した生産者が育てたものを選び抜きました。生産国にとどまらず、エリアまで限定することで、個性的で豊かな香りや味わいが実現しました。



焙煎されたコーヒーを独自の「アロマフラッシュ」製法により、外部の酸素を遮断し、速やかにパッキングします。この製法により、缶を開けた瞬間に挽きたてのアロマを実感いただけます。

* 写真右の「アロマフラッシュ缶」は、コーヒー豆を粉碎した直後に加圧充填。挽きたての香りを封じ込めます。

<ジュエルスイーツカフェ>レギュラーコーヒーギフト 3,240円