

2016年 三越伊勢丹のお中元

三越伊勢丹グループ共通「日本のお中元」カタログも新たに紹介します。

三越のお中元インターネットの承りが5月13日(金)にスタート。三越日本橋本店と三越銀座店のお中元ギフトセンターは6月1日(水)に、伊勢丹新宿本店は6月8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)。

2016年のお中元は、三越伊勢丹グループとして、特におすすめの商品を「日本のお中元」の1冊のカタログにご提案します。加えて、それぞれの暖簾の“独自カタログ”(三越と伊勢丹合わせて約215点)により、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、贈られることの楽しさを伝えられる上質なギフトの数々をご紹介します。

三越伊勢丹グループ日本のお中元カタログ(約1400点掲載)



三越伊勢丹グループがご紹介する、初めての両のれん共通お中元カタログです。「日本のお中元」は、この国の贈るこころと共に、歩み続けてきた三越伊勢丹グループの伝統文化と総合力を結集し、自信をもってご提案する定番商品カタログ。表紙ののれんをくぐっていらっしゃった皆さまに、お中元の価値を新しい形でお届けいたします。三越伊勢丹から日本の知られざる魅力を発見し、新たな日本らしさを形作り、世界に発信する新ブランド<E-ZEY JAPAN(イーゼイ ジャパン)>の夏にぴったりのこだわりスイーツや、<アサヒビール> & 三重県コラボレーション企画 伊勢志摩サミット開催記念 三重県監修日本の“まごころ”ギフトなど、夏に贈って & 贈られてうれしいギフトをご紹介します。



MITSUKOSHI 三越のお中元カタログ(約500点掲載)



三越のテーマは「ナツ気分、おクール。」。三越の今年のお中元は、「ARTギフト」をご提案します。初企画として、日本最初の博物館として歴史を刻む東京国立博物館とコラボレーションし、日本の美意識あふれる見事なギフトが完成しました。また、三越とともに時代を先駆けた希代のデザイナー杉浦非水画限定ギフトや希代の名優らに愛された三越歌舞伎衣裳文様ギフトもご紹介。その他にも、新たな企画として南国からの美味しい贈り物 太陽の恵みギフトなど独自性のある多彩なギフトをご用意。カルチャーリゾート百貨店を宣言する三越日本橋本店のギフトセンター会場では、ご来場を楽しんでいただくために、気軽に参加いただける食文化体感イベントを6月21日(火)から7月4日(月)で開催します。



ISETAN 伊勢丹の贈り物カタログ(約420点掲載)



伊勢丹のテーマは「心をまるく、みずみずしく」。伊勢丹の今年のお中元は、夏のシンボルである太陽のエネルギーをギフトとして、「太陽のめぐみを贈ろう」を中心にご提案します。初企画として、宮古島、石垣島のフルーツを使用したスイーツやドリンク、沖縄県産の黒糖や鹿児島県産の塩や、沖縄県産の南(ぱい)め豚(ぶた)や、もとぶ牛を使用したオリジナルギフトなど43商品を、また、今回初となる、<サントリー>ザ・プレミアム・モルツの伊勢丹限定デザイン缶や、同じく初企画の日本の素材とルレ・デセールの世界トップパティシエ4名のコラボレーションギフトの伊勢丹新宿本店限定ギフトもご用意。

～インターネット「三越のお中元」「伊勢丹のお中元」～

毎年、ご好評をいただいているインターネット限定のお中元ギフトを三越:約60点(前年約60点)、伊勢丹:約60点(前年約70点)を含めご紹介いたします。全商品、送料無料でご案内。

- 三越 5月13日(金)～8月20日(土)午前10時 www.mitsukoshi.co.jp/chugen
- 伊勢丹 5月20日(金)～8月20日(土)午前10時 www.isetan.co.jp/chugen

<インターネット展開商品> 三越:約2,200点(前年同様) 伊勢丹:約2,000点(前年同様)

【報道関係の皆さまからのお問い合わせ】

株式会社三越伊勢丹ホールディングス 広報 TEL:03-6205-6003

◇オンリー・エムアイ◇

三越伊勢丹×東京国立博物館（カタログ掲載 全8点）

日本で最も伝統ある博物館として歴史を刻む東京国立博物館。この度、文化・芸術への志を共にする三越伊勢丹と東京国立博物館が初コラボレーションして商品を開発。日本の美意識あふれる見事なギフトが完成しました。



江戸時代 19世紀



■【富嶽三十六景】葛飾北斎

北斎の傑作に彩られたえびチーズサンド。

風味豊かなチーズクリームを紅白のえびせんべいにサンドし、「富嶽三十六景」の中から9点を選び、美しい浮世絵を多彩にあしらいました。梅チーズや青のリチーズなど4種の味わいを、代表作「神奈川沖浪裏」のデザイン缶に詰めてお届けします。

東京国立博物館 限定ギフト

【三越伊勢丹限定】〈志ま秀〉富嶽三十六景
えびチーズサンド詰合せ 3, 240円



江戸時代 17世紀 19世紀



■【見返り美人図】菱川師宣 【月に雁】歌川広重

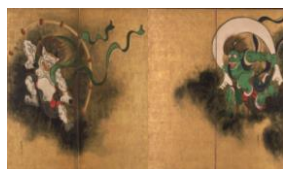
静岡銘茶の深い味わいに浮世絵の粋を添えて。

香りよくまろやかな味わいの掛川煎茶と、爽やかな香りと渋みが程よく調和した川根煎茶をセットに。粋な浮世絵に思いを馳せながら、風情のあるひとときをお楽しみください。

東京国立博物館 限定ギフト

【三越伊勢丹限定】〈愛国製茶〉

見返り美人図・月に雁 掛川煎茶・川根煎茶詰合せ
3, 240円



江戸時代 18世紀
（重要文化財）



■【風神雷神図屏風】尾形光琳

五穀豊穡の神がラベルに宿る、ドライプレミアム豊醸。

濃厚で深みのある味わいの「アサヒドライプレミアム豊醸」には風神を、5種のホップと3種の麦芽が爽やかに香る「アサヒドライプレミアム豊醸 涼みの香り」には雷神をあしらいました。夏のひとときを彩る特別なギフトです。

東京国立博物館 限定ギフト

【三越伊勢丹限定】〈アサヒ〉風神雷神図屏風
ドライプレミアム豊醸 3, 240円

次代を担う生産者の食材をギフトに。「農業女子プロジェクト」ギフト(カタログ掲載 全4点)

2013年度から農林水産省が推進している「農業女子プロジェクト」。その趣旨に賛同する三越伊勢丹では、農業と食とお客さまがよりいっそう深くつながるような取り組みを進めています。農業女子たちの食材を活かした新しい味わいが登場。次代を担う作り手たちの想いがたっぷり詰まった美味しさをご紹介します。

■果実と野菜が会ってぶるん、フルベジゼリー。

岡山県の農業女子たちが育てた果実と野菜を使用したポンチゼリーです。トマトと小松菜は寒天にして彩りよく、ゼリーにはレモンとみかんを加え、爽やかなシトラス風味に。ニューピオーネの果肉入りで食べ応えも十分。

【三越伊勢丹限定】〈FRUITS-J〉農業女子
フルベジポンチゼリー 3, 780円



◇オンリー・エムアイ◇

杉浦非水画 限定ギフト (カタログ掲載 全2点)

今年、生誕140年を迎えた三越とともに時代を先駆けた希代のデザイナー杉浦非水。日本の近代グラフィックデザインの先駆けとなった作品の数々は、今なお色褪せることはありません。



■今なお新鮮な杉浦非水画で味わう、ザ・プレミアム・モルツ。

「ザ・プレミアム・モルツ」の缶に、夏にぴったりの美しい杉浦非水画をあしらいました。植物や鳥をモチーフにした曲線美が見事なデザイン。時をこえ、いつまでも新鮮な輝きを放つ杉浦非水のデザイン画を愛でながら、格別なひとときをお楽しみいただけます。

【三越限定】杉浦非水画 限定ギフト

〈サントリー〉ザ・プレミアム・モルツ 3, 240円

三越の歌舞伎衣裳ギフト(カタログ掲載 全4点)

三越は、明治40年に三越衣裳部を新設して貸衣裳業を開始しました。歌舞伎座をはじめ六世尾上菊五郎一座などを上得意として多くの衣裳を受注製作、名優の舞台姿を飾りました。なかでも六世尾上菊五郎、六世尾上梅幸、五世中村歌右衛門、十五世市村羽左衛門らは三越の衣裳を愛し、長きにわたって身に着けました。手の込んだ刺繍装飾も見事な当時の衣裳の一部は、現在も三越に大切に保存されています。



ななこじこいのたきのぼりもんようきつけ

■エビスビール×斜子地鯉瀧登文様着付

瀧登りの躍動感があふれる、元祖プレミアムビール。麦芽とホップ、水だけを原料とした上質な味わいで、プレミアムビールの先駆けとして愛され続けるエビスビール。この夏は、歌舞伎十八番の演目のひとつ「押戻」の見せ場を華やかに飾る歌舞伎衣裳の一部を缶にデザインしました。

【三越限定】〈サッポロ〉三越歌舞伎衣裳文様 エビスビール 3, 240円



くろりんずじふじたんぽぽもんよううちかけ

■とらや 羊羹×黒緋子地藤蒲公英文様打掛

室町時代の創業以来、和菓子の歴史とともに歩み、美しい日本の四季を彩る銘菓を創造し続けてきた〈とらや〉より、定番として愛されている羊羹と水羊羹の詰合せです。みずみずしさの中にもしっかりと煉られた食感とコクが見事な水羊羹。小豆の風味豊かな味わいが格別な小倉羊羹「夜の梅」。「加賀美山旧錦絵」の舞台を飾った、艶やかな歌舞伎衣裳をあしらった化粧箱に詰合せました。

【三越限定】〈とらや〉三越歌舞伎衣裳文様 羊羹・水羊羹詰合せ 3, 672円



くろしゅすじたけにすずめもんようはおり・きつけ

■白謙蒲鉾店 秀笹×黒緋子地竹に雀文様羽織・着付

宮城県石巻、笹かまぼこの銘店〈白謙〉の最高級品「秀笹」。船上で獲れたての魚をすり身に加工し、鮮度にこだわった原料を贅沢に使用。もちもちとした食感と、魚の旨みが際立つ格別な味わいは、卓越した技と経験を有する数名の職人(一級技能士)だけが作っております。地元ゆかりの伊達家の家紋(竹に雀)にちなみ、金彩華やかな歌舞伎衣裳を写した化粧箱でお届け。

【三越限定】〈白謙蒲鉾店〉三越歌舞伎衣裳文様 秀笹15枚入 5, 400円

◇オンリー・エムアイ◇

南国からの美味しい贈り物 (カタログ掲載 全19点)

太陽は、いのちの源、食べ物の源、美味しさの源。そんなかけがえない自然の恩恵をたっぷりと受ける沖縄と鹿児島には、滋味豊かな美味しい食材が満載。この夏は、南国育ちのとおきおきの味わいを、特別なギフトに。

■見た目も素材も美味しさもカラフル。

徳之島で作られるラム酒を用いた「ラムレーズン」や抹茶のような風味の「シマアザミ」のほか、マンゴー・ドラゴンフルーツ・黒糖・生姜など、徳之島自慢の素材をふんだんに使用して作りあげたジェラート5種とソルベ2種の詰合せです。

【三越限定】

徳之島ジェラート&ソルベセット 4,860円



■石垣島の大自然で育った有機パイ。

太陽がサンサンと降りそぐ、沖縄県石垣島に広大な農場をもつ「やえやまファーム」。豚や牛の糞尿から堆肥を作り、野菜や果物を育て、それをまた飼料に還元する「循環型農業」を実践し、「有機農産物認定」を受けた農園を有します。当地で栽培される有機パイナップルの夏搾りのみで仕上げた石垣島産オーガニックパイナップル100%ストレートジュースと、沖縄県やんばる産タンカン100%ストレートジュースをセットで。

【三越伊勢丹限定】〈やえやまファーム〉

フルーツ100%ストレートジュース詰合せ 5,400円



◇こころゆたかな夏の暮らしを演出する夏のギフト◇

伝えていきたいニッポンの技と心 (カタログ掲載 全13点)

世界に誇れる日本のものづくりに宿る、伝統、技、素材、産地、そして作り手たちの心。日本ならではの季節感や美意識が感じられ、使うことで生まれ持った五感をより豊かにしてくれる。現代の工芸品や次世代に受け継ぎたい品々を集めました。

■涼やかで、愛らしい九谷焼の小皿。

石川県の九谷焼の魅力をカジュアルにモダンに表現した小皿のセットです。朝顔、イルカ、うちわ、なすなどの野菜、そして金魚と蚊取り線香の夏モチーフが食卓に涼を誘います。

【三越限定】〈安東眉石窯〉

九谷焼小皿5枚セット 5,400円



■椅子に草の快適な現代生活。

熊本県産のい草に「白秋染め」を施して仕立てたシートクッションです。通常より手間も時間もかかる「白秋染め」は退色しにくいのが特長。さらりとした座り心地も魅力です。

い草 シートクッション2枚セット 各10,800円

※三越伊勢丹限定ではございません。



ブラウン

ベージュ

遊ぼう！学ぼう！親子で楽しむサマーギフト (カタログ掲載 全6点)

お子さまといっぱいふれあえる夏休み。親子で一緒に作って、遊んで、学ぶ、ワクワクな夏休みにぴったりのギフトをセレクトしました。

■3つのタイプに変形！リモコンで動く工作ロボット。

リモコン操作で段差を乗り越えたり、物をはさんだり、持ちあげたり。3種類に変形できるロボットの工作キットです。

〈イーケイジャパン〉トリプルレンジャー 4,104円

※三越伊勢丹限定ではございません。



◇オンリー・エムアイ◇

太陽の恵みを贈ろう (カタログ掲載 全43点)

夏のシンボル、太陽のエネルギーを贈り物を通して分かち合えたら。そんな思いから生まれた三越伊勢丹グループ・食のギフトコレクションです。これからはじまる贈り物の季節は、ちょうど一年の折り返し。自然が育んだ素材の魅力と作り手のこだわりが詰まった、今だけ、ここだけのおいしさが、あの方の2016年後半を応援します。

■真夏の頬を冷やすトロピカルジェラート。

マンゴー、パッションフルーツとシークワサー、ドラゴンフルーツ、パイナップルとココナッツ。フルーツの組み合わせにこだわることで、より南国感溢れる味を演出したジェラートです。色鮮やかな果肉やソースでデコレーションし、自慢の口どけの良さが際立つジェラートセットです。

【伊勢丹グループ限定】〈プレミアム マリオジェラテリア〉

太陽の恵みのジェラートセット 4, 860円



■目を楽しませて美味でもてなす世界で伊勢丹だけの夏色パフェ。

フランスのブランド〈アンジェリーナ〉から、2種類のフルーツパフェをご用意。マンゴーの果肉をたっぷり使ったパルフェは、ココナッツクリームとフランボワーズソース、マンゴームースで層を作り、ベリーなどで華やかに仕上げています。

【伊勢丹グループ限定】

〈アンジェリーナ〉フリュイパルフェ 5, 400円



■マンゴーとパイナップルがたっぷり、技を凝らした老舗の一品。

ナポリピッツァの老舗〈SAVOY〉より、沖縄県産完熟マンゴーとパイナップルを使ったデザートピッツァをご用意しました。みずみずしいフルーツがおいしさのポイント。マンゴーにはイタリアンメレンゲ、パイナップルにはカスタードクリームを合わせるなど工夫し、ふっくらと生地を焼きました。

【伊勢丹グループ限定】

〈サヴォイ〉デザートピッツァ詰合せ 5, 400円



■人気ホテルの料理長監修、夏にぴったりなカレー&スープ。

宮古島「シガラベイサイドスイート アラマンダ」の料理長が監修した詰合せ。カレーは多種類のスパイスと野菜を活かしたソースに沖縄県産もとぶ牛と南(ぱい)ぬ豚(ぶた)を使用。黒糖でまろやかに仕上げました。

【三越伊勢丹限定】

〈シガラベイサイドスイート アラマンダ〉

料理長監修カレー&スープ詰合せ 5, 400円



GIFT MUSEUM ギフトでよみがえるモダンアート(カタログ掲載2点)

「時代をリードする街のランドマークであり続けたい」との想いを込めて、正面玄関を開店当時の姿に復元した伊勢丹新宿本店。時代が変わっても旬のアートやファッションを提案し続ける、そんなこだわりのスタイルをギフトにしました。

■2つの理想が会って生まれた特別な「ザ・プレミアム・モルツ」

世界最高峰のピルスナービールを目指して進化し続ける「ザ・プレミアム・モルツ」と、世界最高のファッションミュージアムを目指す「伊勢丹新宿本店」。この先駆的な両者の出会いから、今回のオリジナル缶が実現しました。希少なダイヤモンド麦芽による深いコクと香りを、ハイセンスな限定デザイン缶でお楽しみください。

【伊勢丹グループ限定】

〈サントリー〉ザ・プレミアム・モルツ(伊勢丹限定デザイン缶) 3, 240円



◇伊勢丹新宿本店限定カタログ◇

ルレ・デセール ルレ・フリユイ～日本の素晴らしい素材と世界の技～(カタログ掲載 全4点)

晴天の日が多いことで知られる岡山県。そのフルーツは、ジューシイかつ豊かな風味で、世界から注目を集めています。これらを、「ルレ・デセール」のパティシエたちが特別なデセールにいたしました。

※ルレ・デセールとは、1981年に創設された世界最高峰の国際的洋菓子協会。最高水準を保つために、会員は100名以下に限定されており、現在は世界のトップパティシエ約80名が登録しています。会員の多くはフランス国家最優秀職人章の受章者、クーブ・デュ・モンド優勝者、イギリス王室御用達など、一定の地位と名誉が与えられているパティシエやショコラティエたちで構成されています。



Relais Desserts

■清水白桃とショコラ オレの軽やかなハーモニー。

桃×ショコラという難易度の高い組合せの〈ジャン＝ポール・エヴァン〉の「ガトー ペッシュ ブランシュ」。きっかけは、岡山県産の清水白桃との出会いでした。6層のガトーショコラには、白桃の風味を活かすべくミルクィでまろやかなショコラやアーモンド風味のスポンジをセレクト。白桃のジュレには柑橘の香りが特徴的なティムツペツパーを加え、白桃の繊細な香りを引き出しました。

【伊勢丹新宿本店限定】

〈ジャン＝ポール・エヴァン〉 ガトー ペッシュ ブランシュ 5,400円



■桃とバラの豊潤な香りが広がるアイスクーキ。

バラの花びらがあしらわれた、見た目にも華麗な〈ピエール・エルメ・パリ〉の「桃とバラのアイスクーキ」。華やかなバラのアイス下には、岡山県産の黄金桃をふんだんに使ったソルベの層が。エルメ氏が黄金桃を選んだのは、バラとの相性のよさでした。アイスクーキを口にする、口の中に花が咲いたかのようにバラのアイスの芳香がふわっと広がります。同時に、濃厚な黄金桃のソルベが舌の上で溶け合い、ダコワーズとメレンゲが、風味に奥行きを与えます。

【伊勢丹新宿本店限定】

〈ピエール・エルメ・パリ〉 アントルメ グラッセ ペーシュ ローズ 5,400円



■軽やかな食感の白桃とマスカットのヴェリーヌ。

〈フレデリック・カッセル〉から、果実のコンポートとジュレがキラキラと輝くヴェリーヌ2種が届きました。あでやかなピンクのジュレが美しい「ヴェリーヌ 白桃」には、岡山県産の白桃を使用。香り高いマダガスカル産バニラビーンズを用いたバニラムースに、やさしい甘みの桃のジュレを合わせました。ジュレにはフランボワーズを加え、酸味と果実感をプラス。涼しげなライトグリーン「ヴェリーヌ マスカット」には、コンポートにしたマスカットオブアレキサンドリアを乗せて。

【伊勢丹新宿本店限定】

〈フレデリック・カッセル〉 岡山フルーツのヴェリーヌ 4,860円



■岡山県産フルーツ3種の魅力をギュッと凝縮。

ルレ・デセール会員のなかで、唯一の日本人ショコラティエである川口行彦氏。彼がグランシェフを務める〈オリジンヌ・カカオ〉からは、メレンゲを使用した冷たく軽い食感の「スフレグラッセ オ フリュイ」3種が登場。岡山県産の黄金桃、桑の実、ニューピオーネの3つの果実を用いました。

【伊勢丹新宿本店限定】

〈オリジンヌ・カカオ〉 スフレグラッセ オ フリュイ 5,400円



◇『日本のお中元』巻頭企画◇

巻頭企画①あなたに届けたい、まだ見ぬ日本の「味力(みりょく)」〈E-ZEY JAPAN(イーゼイ ジャパン)〉
カタログ掲載 全15点

日本の知られざる魅力を発見し、新たな日本らしさを形作り、本中元から始まる、世界に発信する新ブランド〈E-ZEY JAPAN(イーゼイ ジャパン)〉。日本が誇る食材や技術、そして生産者にスポットを当て、魅力的な商品を開発し、ご紹介していきます。今回ご紹介するのは、香川県の“希少糖”と茶師十段・酢田恭行氏が特別にブレンドした宇治抹茶“千慶の白”で作りあげた品々。夏にぴったりの、こだわりのスイーツの数々をぜひお試しください。

『夢の糖』と呼ばれる“希少糖”

香川県にて産学官連携で研究を重ねられた希少糖。ぶどう糖、果糖などを含む「レアシュガースウィート」として商品化されました。次世代の甘味料として注目されています。



酢田十段撰の“宇治抹茶”

日本で最高の段位を持つ茶師・酢田恭行氏が特別にセレクトした宇治抹茶を使用。“ほろ苦味”と色合いを楽しんでいただけるよう、茶葉を絶妙の割合でブレンドしました。



日本の食文化のストーリーを国内外に発信し続けるWEBサイト『SHUN GATE(シュン ゲート)』。〈E-ZEY JAPAN(イーゼイ ジャパン)〉の品々は、日本各地の食材、その背景や人々を知る『SHUN GATE(シュン ゲート)』とのコラボレーションにより試行を重ねて開発されたもの。日本が誇る食文化の魅力を広く知っていただきたい願いがこめられています。

<http://shun-gate.com>

※5月13日(金)から該当部分スタートします。

■国産フルーツの美味しさを凝縮。夏にうれしい、ゼリーとジュレの詰合せ。

国産フルーツの果肉を使用した、ゼリーとジュレのセット。希少糖を使用することで、すっきりとした爽やかな味わいに仕上がりました。素材には、岡山県産のピオーネを始めとした、日本各地のこだわりのフルーツを使用。2つの食感がお楽しみいただける、夏にぴったりのデザート。ぜひお試しください。

〈E-ZEY JAPAN(イーゼイ ジャパン)〉

国産フルーツゼリー&ジュレセット 3,240円



■和洋さまざまな味わいが一堂に。楽しい、美味しい、バラエティーギフト。

サクサクした食感のワッフルにクリームをはさんだヴァッフェル。スティックタイプのしっとりとしたフィナンシェ、レーズンとクリームをはさんだ柔らかな食感のサンドクッキー、3種の焼菓子と岡山県産の果実を使用したゼリー、国産小豆を使った水ようかんを詰合せました。

〈E-ZEY JAPAN(イーゼイ ジャパン)〉

和洋菓子バラエティーギフト 3,240円



■深みのある「濃厚」、まろやかな「淡彩」、やさしい風味の「豆乳」。

3種のプリンと、さらっとした甘みの羊羹を詰合せた涼菓の贈り物です。

〈E-ZEY JAPAN(イーゼイ ジャパン)〉

抹茶プリン・水羊羹詰合せ 3,240円



◇『日本のお中元』巻頭企画◇

**巻頭企画②〈アサヒビール〉&三重県コラボレーション企画 伊勢志摩サミット開催記念
三重県監修 日本の“まごころ”ギフト(カタログ掲載 全7点)**



2016年5月26・27日に三重県で開催される「伊勢志摩サミット」。その三重県の食材を使い、夏の贈り物にふさわしい品を開発しました。“まごころ”こもったお中元ギフトを〈アサヒ〉スーパードライとのセットで、お楽しみください。

■松阪牛100%使用のハンバーグのセット。

デミソース、デミクリーム、トマトソースの3種の味を湯せんや電子レンジ加熱でお楽しみいただけます。
「アサヒスーパードライ」、「ドライプレミアム豊醸」と共にどうぞ。

〈アサヒ〉スーパードライ・ドライプレミアム豊醸
&〈NEMU HOTEL&RESORT〉料理長監修
松阪牛ハンバーグセット 10,800円



＜志摩市＞NEMU HOTEL & RESORT



■豊かな伏流水に恵まれた環境で大切に育てた三重県産の鰻。

関東風にふっくらと焼きあげました。脂がのった甘辛い味わいは「アサヒスーパードライ」、「ドライプレミアム豊醸」と相性抜群。夏にぴったりのギフトです。

〈アサヒ〉スーパードライ・ドライプレミアム豊醸
&〈伊勢外宮参道 伊勢神泉〉料理長監修
三重県産うなぎ長蒲焼セット 10,800円



＜伊勢市＞伊勢外宮参道 伊勢神泉



**巻頭企画③〈ザ・プレミアム・モルツ〉& 47CLUBコラボレーション企画プレミアム
「夏のイチオシ」ギフト(カタログ掲載 全7点)**

素材と製法にこだわった「ザ・プレミアム・モルツ」は、2年連続日本ギフト大賞を受賞。今回は、夏にぴったりな日本各地の名品とのセットにしてお届けします。ここでしか手に入らないコラボレーションギフトです。

■全国から選ばれた品々が一堂に。楽しい、美味しいギフトセット。

全国8つの道県(北海道、新潟、秋田、富山、広島、熊本、大分、鹿児島)からセクションしました。

北海道新聞:ほたての冷燻 新潟日報:いくら醤油漬
秋田魁新報:直火焼フランク 北日本新聞:ほたるいか沖漬
中国新聞:海苔の佃煮 熊本日日新聞:馬肉の燻製
大分合同新聞:パストラミショルダーハムスライス
南日本新聞:鹿児島県産黒豚 炭焼き焼豚

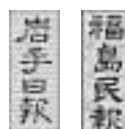
〈サントリー〉ザ・プレミアム・モルツ
&全国美味玉手箱セット 10,800円



■地元名産品を使用したカレーと、ご当地カレーの代名詞・よこすか海軍カレーの詰合せ

会津地鶏、博多の豚骨スープなどの地元名産品を使用したカレーと、ご当地カレーの代名詞・よこすか海軍カレーの詰合せと、「ザ・プレミアム・モルツ」のハーモニーをお楽しみいただけます。

〈サントリー〉ザ・プレミアム・モルツ &
厳選ご当地カレーセット 3,240円



◇『日本のお中元』 巻頭企画◇

巻頭企画④〈キリンビール〉 カタログ掲載 全6点

醸造家が「地元」にこだわった一番搾り。特別な“飲みくらべ体験”を大切なあの人へ。キリンビール全国9工場の醸造家が、産地の素材を使うなど、その土地の食材や味覚に合う、個性豊かな9つ一番搾りを追求しました。

■北海道、仙台、取手、横浜、滋賀、名古屋、神戸、岡山、福岡の味を飲み比べ
〈キリン〉一番搾り地元うまれシリーズ飲みくらべ 3, 240円



巻頭企画⑤〈AGF〉 カタログ掲載 全5点

和菓子に合うといわれる京番茶を徹底的に研究し、コーヒーに含まれる千種類以上の香り成分から京番茶を彷彿とさせる「焙煎香」を発見。AGF独自焙煎により「香り」を最大化、コクを引き出すことで和菓子にも合うドリップコーヒーです。

■バラエティー豊かな4種類の水羊羹と和菓子にも合う珈琲「煎」の詰合せ

北海道産小豆を使用した〈榮太樓總本舗〉の桜の葉と小豆こし餡を葛で包んだ「葛桜」、なめらかな食感の葛と半小豆こし餡の「葛小氷」を含む、です。

〈AGF〉パーソナルドリップコーヒーギフト「煎」&
〈榮太樓總本舗〉水羊羹詰合せ 3, 240円



巻頭企画⑥〈ネスカフェ〉の技の究み「香味焙煎 究み」カタログ掲載 全3点

コーヒー豆の「旬」(収穫時期)にこだわり、その品質の良さを追究。またその良さを最大限に引き出す丁寧な仕事を実践して、誕生したネスカフェレギュラーソリュブルコーヒー「香味焙煎 究み」。

■コーヒーをさらに本格的にお楽しみいただける「ゴールドブレンドバリスタTAMA」とのセット。

香りやコクはもちろん、表面の泡(クレマ)がまろやかな口当たりを演出してくれます。

〈ネスカフェ〉「香味焙煎 究み」プレミアムコーヒー・バリスタTAMAギフトセット 10, 800円



2016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%
三越インターネット 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 ※店舗により取り扱い商品が異なります。

【首都圏店舗のギフトセンター会期】

日本橋三越本店:	6月1日(水)～8月1日(月)	* 62日間(前年差+5日)
銀座三越:	6月1日(水)～7月25日(月)	* 55日間(前年差-1日)
恵比寿三越:	6月1日(水)～7月26日(火)	* 56日間(前年差±0)
多摩センター三越:	6月10日(金)～7月18日(木)	* 49日間(前年差-12日)
千葉三越:	6月1日(水)～8月1日(月)	* 62日間(前年差-7日)

【インターネットのお申し込み】

販売開始:5月13日(金)午前10時～8月20日(土)午前10時
ホームページアドレス: www.mitsukoshi.co.jp/chugen

【予想平均客単価】 約24,000円 (2015年中元実績 約23,981円) * ギフトセンター

【ピーク予想日】 6月24日(金)～7月3日(日)

【人気アイテム予想ベスト10】(売上)

順位	2016年 予測	2015年 実績	2014年 実績	2013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	飲料	飲料
4位	乾麺	乾麺	乾麺	乾麺
5位	ハム	ハム	和菓子	和菓子
6位	コーヒー	コーヒー	ハム	ハム
7位	和菓子	和菓子	佃煮・珍味	佃煮・珍味
8位	佃煮	佃煮	缶詰	選べるギフト
9位	選べるギフト	選べるギフト	選べるギフト	フルーツ
10位	缶詰	缶詰	海苔	海苔

【報道関係の皆さまからのお問い合わせ】

株式会社三越伊勢丹ホールディングス 広報 TEL:03-6205-6003

2016年 伊勢丹のお中元 基本データ

【売上目標(対前年比)】新宿本店 100% ※クイーンズ伊勢丹等含む
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 ※店舗により取り扱い商品が異なります。

【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8日(水)～7月18日(月・祝)	* 41日間(前年差－7日)
伊勢丹立川店	: 6月8日(水)～7月11日(月)	* 34日間(前年差－7日)
伊勢丹松戸店	: 6月15日(水)～7月18日(月・祝)	* 34日間(前年差－7日)
伊勢丹浦和店	: 6月8日(水)～7月18日(月・祝)	* 41日間(前年差±0日)
伊勢丹相模原店	: 6月1日(水)～7月11日(月)	* 41日間(前年差±0日)
伊勢丹府中店	: 6月8日(水)～7月18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20日(金)午前10時～8月20日(土)午前10時

ホームページアドレス: www.isetan.co.jp/chugen

【予想平均客単価】 約22,000円 (2015年中元実績 約21,662円) * ギフトセンター

【ピーク予想日】 6月24日(金)～7月3日(日)

【人気アイテム予想ベスト10】(売上)

順位	2016年 予測	2015年 実績	2014年 実績	2013年 実績
1位	ビール	ビール	ビール	洋菓子
2位	洋菓子	洋菓子	洋菓子	ビール
3位	飲料	飲料	飲料	飲料
4位	乾麺	乾麺	乾麺	乾麺
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	和菓子	和菓子	ハム	ハム
7位	ハム	ハム	フルーツ	佃煮
8位	コーヒー	コーヒー	佃煮	フルーツ
9位	佃煮	佃煮	和菓子	和菓子
10位	海産物	海産物	海産物	海産物

【報道関係の皆さまからのお問い合わせ】

株式会社三越伊勢丹ホールディングス 広報 TEL: 03-6205-6003