

令和5年ながの東急百貨店のおせち

～全80余ブランド、商品総点数約170アイテムを展開～

ながの東急百貨店では、10月6日（木）から、令和5年おせち料理の予約承りを開始します。小布施町の銘店の手作り「小布施町銘店のおせち」、長野県内のホテルや割烹の「信州のおせち」、京都銘店の味を届ける「京都のおせち」、東急百貨店でしか買えない東急百貨店限定の「いわれおせち」、コロナウィルス感染症対策である個食提案の「少人数おせち」をはじめとして、お好みの志向や、お客様のニーズに合わせて、バラエティに富んだ全80余ブランド、商品総点数約170アイテムを展開します。

自社ECサイト開設のオンラインショップでは、約170アイテム中、160アイテムの受注が可能です。

■小布施町銘店のおせち



- 小布施町にある、日本料理店の「鈴花」、「蔵部」、イタリアンの「evolve（エヴォルベ）」、各店の料理人の技と、こだわりの食材が人気です。
- 3ブランド、3アイテムを展開し、数量限定で販売します。

■信州のおせち



- 長野県内のホテル7社と長野県内の老舗、日本料理店や割烹の伝統ある技と味をおせち重に詰めました。
- 11ブランド、24アイテムを展開し、数量限定で販売します。

■京都のおせち



- 昨年好評。
- 26ブランド、46アイテムを展開し、数量限定で販売します。

■いわれおせち

東急百貨店限定



- お客様の声をヒントに「あったらいいな」をカタチにした、東急百貨店限定のおせちです。
- おせち料理の食材には、おめでたい意味やいわれがあります。食品や料理に込められた願いを知り、縁起の良い食材を使用したおせちをいただきながら、子や孫へ語り継ぎたい、そういった一品です。

■少人数おせち



- 少人数家族向けのおせちから、個食提案まで対応しています。
- 個食提案では、2客・3客セットで、同じ内容のおせち料理をセット販売します。個食になっているため、取り分けをせずに食べることができ、感染症対策になります。

■オンラインショッピング



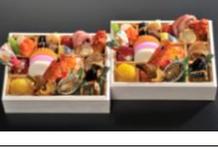
- 自社ECサイトでのオンラインショップを開設。
- 商品総点数約170アイテム中、160アイテムがオンラインで購入可能です。

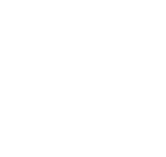


QRコードから商品ページへ

- 【承り期間】 2022年10月6日(木)～12月14日(水)
※一部予約期間の異なる商品があります。
※おせちは数量に限りがあります。
- 【承り場所】 2022年10月6日(木)～11月16日(水)
⇒ 本館5階 イベントステージ おせち料理承り特設会場
2022年11月17日(木)～12月14日(水)
⇒ 別館シェルシェ5階 ホール おせち料理承り特設会場
- 【お渡し日時】 2022年12月31日(土) 午前11時～午後4時
※一部商品は午後1時～午後4時
- 【お渡し場所】 別館シェルシェ5階 ホール おせち料理お渡し特設会場
- 【配送お届け日】 2022年12月31日(土)
※商品によって異なる場合があります。
※諸事情によりお届けが午後6時を過ぎる場合があります。
- 【その他】
- 商品取扱い総点数：約170点
 - 売れ筋の価格帯(予想)：20,000円～25,000円

<主な商品>

商品		価格(税込)	ポイント		ECサイト	
	<p>限定20セット</p> <p>小布施 鈴花 二段重</p>	4~5人前	2段	55,000円	信州小布施の地に平成19年創業。茶の湯の心を基本に鈴花の料理人が今年一年の感謝と新年のご挨拶を込めて手作りする一品です。	○
	<p>限定50セット</p> <p>小布施 蔵部 和風 三段重</p>	3~4人前	3段	43,200円	「蔵部」は小布施中心に位置する築250年を越える酒蔵の一部を使った料理店。おせちの概念を覆す、信州の本当に美味しい食材をふんだんに使ったおせちに仕上げました。自然豊かな信州で育まれた信州サーモン、信州の肉、地元農家の新鮮野菜など食の宝庫信州の旨みを使用しており、たっぷり三段重です。	○
	<p>限定50セット</p> <p>小布施 evolve 二段重</p>	4~5人前	2段	34,500円	小布施浅岡牧場A5ランクのゴールドビーフやオマールエビをふんだんに使い、前菜からメインまでコース仕立てで楽しめる本格イタリアンおせちです。	○
	<p>限定4セット</p> <p>ホテル国際21 大慶(たいけい)</p>	4~5人前	3段	55,000円	長野市有名ホテルのシェフが、素材を厳選し、その良さを最大限に活かす調理法にこだわり抜いた珠珠の和洋3段重です。新春の席を豪華に彩ります。	○
	<p>限定20セット</p> <p>日本料理 悠善 年越しおせち御膳</p>	1~2人前	1段	19,800円	長野市内に居をかまえる日本料理店の豪華おせちです。総料理長、副料理長の技術の全てが注がれ、お客様の声から視点と感性を生かしたし、趣向をこらした二人前御膳です。	○
	<p>京料理 うえの 和風二段</p>	3~4人前	2段	49,680円	人気の名物すっぽんを使った煮こり、カスタラ玉子をはじめ、お店でもてなす献立とお正月を祝う献立を手間暇かけて作りました。	○
	<p>宇治 辰巳屋 和風二段</p>	2人前	2段	37,800円	茶処 宇治ならではの抹茶の香りを取り入れた雅趣に富んだおせち。色んな味を少しづつ、二段で40種類を超える品々を盛り込みました。別折で「自家製抹茶チーズケーキ」が付いています。	○
	<p>嵐山熊彦 和風二段</p>	3人前	2段	62,640円	創業50年、京都嵐山の老舗京料理店。素材ごとに汁を使い分け、シンプルな味付けにより、それぞれの味が生かされる一品です。	○
	<p>東急百貨店限定</p> <p>京都 野村 いわれ与段重</p>	4~5人前	4段	29,700円	東急百貨店の限定販売です。五穀豊穰、不老長寿、無病息災、子孫繁栄、おせちには大切な祈りが込められています。子や孫に伝えて行きたい縁起物の食材を用いて、おせちを用意しました。めでたさを重ねるといふ思いを込め、お重に詰めるおせち料理。京料理の味で仕上げた美味を、伝統の市松模様を基にして美しく盛り付けました。	○
	<p>京都 三千院の 里 和風ミニ三段重</p>	2人前	3段	13,500円	少人数家族むけおせちです。古来から受け継がれる京料理の心得「彩で愉しみ、味で愛でる」を厳選された食材と匠の技で実現しました。	○
	<p>限定20セット</p> <p>伯養軒</p>	2人前	2段	12,960円	個食おせち。同じ内容のおせち料理を2段重でお届けします。個食の為、取り分けをせずにご食することができ、感染症対策になります。東北の老舗が手掛けました。三陸産の殻付ほやを盛り込みました。	○

	人気店の組み合わせおせち	東急百貨店オリジナル 三千院の里・マノワール・彩宴 和洋中三段重	4人前	3段	27,000円	京都「三千院の里」と「マノワール」と「彩宴」の監修によるコラボレーションおせち。	○
		東急百貨店オリジナル 和洋中スクランブルおせち&オードブル	3~4人前	2段	27,800円	日本伝統のおせち料理に加え、中華料理と西洋料理のオードブルをセットに。美酒とともに楽しむにもふさわしい、バラエティー豊かでボリュームのある多彩な美味をご用意しました。	○
	北陸のおせち	限定25セット	4~5人前	3段	24,300円	能登半島の老舗温泉旅館 寿苑の味です。8.5寸の重箱に色とりどりの食材を少量多品種に盛り付けました。	○
		能登和倉温泉 寿苑					
	中華のおせち	崎陽軒 中華おせち2段重 限定シウマイ・フカヒレスープ付	4人前	2段	31,500円	おせち料理に崎陽軒監修の洋食・中華のエッセンスが加わり、崎陽軒ならではの仕上がりです。おせち限定1数の子シウマイ「フカヒレスープ」も付いた贅沢なセットです。	○
	おかせちだに・お子様のおせち	限定3セット	2~3人前	3段	17,300円	食物アレルギーがあっても、ひとつのテーブルで、同じものが食べられる団欒、幸せを願い作成しました。食物アレルギー物質（卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに）の検査は食材ごとに実施し、盛り付け後に酵素免疫測定法（ELISA法）で確認します。	○
		限定10セット					
	広がる域におせち送で	限定5セット	2~3人前	2段	25,380円	おせち料理の配送は鮮度とお届け日程がタイトなことから、基本的に長野県内としています。関東甲信地域、本州に配送可能な商品を集めました。山海の素材を吟味しそれぞれの食材のもつ旨味を引き出し、見た目、味わいにも華やかな和洋の饗宴です。肉類などは薄味にならないようしっかり味付けをして焼き上げ、魚介類などはテリーヌや燻製にし、旨味を凝縮した調理で仕上げています。	○
	ホテルオークラ産直 和洋二段重						

ながの東急百貨店URL
<https://www.nagano-tokyu.co.jp/>

【プレスリリースに関するお問合せ】
(株) ながの東急百貨店 総務・人事（広報担当）
TEL 026-226-8181（代表） 026-226-8184（直通）

hug everyone.
ながの東急百貨店
 TOKYU