

高品質と独自性を追求、オリジナル商品「極味伝心」を多数用意

2018年 ウィンターギフトセンター開設！

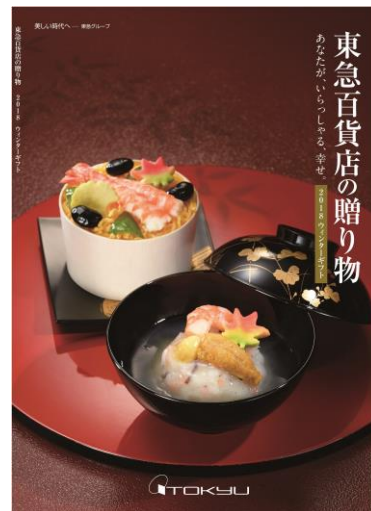
東急百貨店各店にて

株式会社 東急百貨店

東急百貨店(以下、当社)は各店にて、ウィンターギフトセンターを開設します。

昨今、ギフト商品は先さまの好みに合わせて、贈り手のセンスやこだわりが感じられるものが求められています。そのようなご要望にお応えすべく、当社は今年も大切な思いを伝えるにふさわしい選りすぐりの品々を取りそろえました。

おいしさにかける一途なつくり手の情熱と、当社バイヤーの探求心に導かれた素材や製法などを徹底的にこだわりぬいた、東急百貨店限定の逸品である「極味伝心」。今年も本物の味を追求いたしました。なかでも、「栗」を主役にした商品や、家族、友人とで囲む鍋料理など、逸品を取りそろえました。一方で、全国無料配送ギフトも800選を用意し、「せっかくなら『良いもの』『喜ばれるもの』を贈りたい」、「お手頃なものを選びたい」といった双方のお客さまのご要望にお応えします。



【ギフトセンター概要】

■開設期間:

11月8日(木)～12月19日(水)	本店
11月8日(木)～12月21日(金)	東横店、町田東急ツインズ、日吉東急アベニュー
11月1日(木)～12月25日(火)	渋谷ヒカリエ ShinQs
11月8日(木)～12月25日(火)	吉祥寺店
11月8日(木)～12月23日(日・祝)	たまプラーザ店
11月1日(木)～12月20日(木)	二子玉川 東急フードショー
11月1日(木)～12月25日(火)	レ・シ・ピ青葉台(11月9日(金)より青葉台 東急フードショー)

※10月15日(月)～12月25日(火)17時 インターネット受注

■取り扱い点数: 約1,500点

■売り上げ目標: 対前年比100.5%

(参考)本日、この資料は東商記者クラブにお届けしています。

本リリースに関するお問い合わせ先
 株式会社 東急百貨店 経営統括室 秘書広報部 電話:03-3477-3103

【別紙】

【おすすめ商品(一例)】

東急百貨店限定のこだわりの逸品「極味伝心」

■日本に栗の産地は多くありますが、調理の仕方によってさまざまな表情を見せます。つくり手とバイヤーがこだわりぬいた「栗」が主役のオリジナルの逸品を取りそろえました。

<ロイスダール>四万十栗のショコラパウンドケーキ 4, 320円 ※500セット限定

高知県の四万十町、日本最後の清流と言われる四万十川流域の自然が育んだ四万十栗。そのずっしりと大きく甘い実を、老舗<ロイスダール>伝統のパウンドケーキにぜひたくに加え、チョコレートでコーティングしました。

※11月20日(火)以降、承り順にお届けします



<宗家 源 吉兆庵>栗宝菓詰合せ 4, 212円 ※300セット限定

風味豊かな熊本県産の渋皮栗を蜜漬けにし、栗のうまみが絶妙な栗羊羹でつつんだ栗宝菓。渋皮栗と栗餡をパイ生地に詰め、香ばしく焼き上げた焼もんぶらんとともに、ほっこりとしたおいしさを伝えます。



〔秋田〕<角館・くら吉>善兵衛栗(西明寺栗)栗ぜんざい 餅添え 3, 240円

秋田県仙北市特産の西明寺栗の中でも選りすぐりの品質を誇る善兵衛栗。農薬や化学肥料は使わず、樹上で完熟して自然に落ちた実だけを収穫します。この善兵衛栗をぜひたくに使い、栗本来の風味を楽しめるぜんざいに仕上げました。



<四万十ドラマ>しまんと地栗・渋皮きんとん 純 5, 238円

四万十川流域の自然の中で太陽をいっぱい浴び、昼夜の寒暖差がゆたかな甘みを育んだしまんと地栗。この栗の大粒で糖度が高い特徴をいかし、渋皮煮にした実をペーストでつつみました。しまんと地栗本来の素朴な味わいです。



■家族や友人でお鍋を囲みながら、楽しいひと時をお過ごしいただけるよう、逸品を用意しました。

〔京都〕<権太呂>招福 権太呂なべ 10,000円

肉厚の羅臼昆布にうめ節やめじか節、さば節を組み合わせ、じっくり時間をかけてうまみを育んだ自慢のだし。海老や穴子、生麩、湯葉、季節の野菜など、目にも華やかな山海の幸をいただく鍋です。自家製うどんや締め雑炊セットまでそろえました。

※11月1日(木)から12月24日(月・振休)まで承り順にお届けします



〔京都〕<紫野和久傳>ぐちのみぞれ鍋 10,800円 ※100セット限定

京では「ぐち」と呼ばれ、古来、珍重されてきた甘鯛を金時人参や湯葉、白ねぎなど、冬においしさを増す食材とともに、特製だしでみぞれ鍋に仕立てました。料亭の味わいをご家庭で手軽に楽しめる贈り物です。

※11月15日(木)から12月16日(日)まで承り順にお届けします



■新しい年を祝うにふさわしい逸品を用意しました。

〔京都〕<亀屋良長>宝入船詰合せ 3,780円 ※350セット限定

210余年の歴史を刻む京菓子の老舗<亀屋良長>が、趣向を凝らした縁起の美味。小豆の風味豊かな懐中しるこに、松や梅などをかたどった5種類のゼリーの中からいずれか1つをしのばせました。ゼリーの形で新しい年の吉事を占う、遊び心ある贈り物です。



<創庵おか乃>年明けうどん 3,240円 ※1000セット限定

太くて長いことから古来、長寿を願う縁起の美味として喜ばれてきたうどん。讃岐伝統の製法でもっちりとした半生に仕上げたうどんと、老舗<久右衛門>の縁起の最中、そしてお湯を注ぐだけで召し上がれるつゆをセットにしました。



■手土産、パーティーシーンにもピッタリの逸品など、他にも多数取りそろえました。

<ダリケー> × <放香堂> 抹茶のラングドシャ 3, 240円 ※1000セット限定

宇治茶の老舗の匠、茶師十段の六代目東源兵衛氏が選び抜いた抹茶をラングドシャ生地に加え、カカオ豆へのこだわりで名高きチョコレート専門店のチョコレートをサンド。まろやか仕立てにはカカオ78%のダークチョコ、味わい仕立てにはカカオ57%のミルクチョコ、香り深み仕立てにはホワイトチョコを組み合わせました。

※11月15日(木)以降承り順にお届けします



<京橋千疋屋> シーズンスイーツセット 5, 400円

老舗が手がけるスイーツの中でも人気のババロアがギフトに登場。口あたりのよいバニラ風味のババロアを、果実で飾りました。スカイベリー果汁を使ったいちごムースや、果実を盛り合わせたフルーツゼリーとのセットです。

※11月15日(木)頃以降承り順にお届けします



<精肉あづま> 梅山豚 ロースハム 8, 640円 ※300セット限定

幻の豚「梅山豚(メイシャントン)」のうまみを職人の技で最大限引き出したロースハム。上質な脂身のうまみとやわらかな赤身の肉質です。



〔群馬〕<花山うどん> 上州肉汁つけうどん〜老舗の二味〜 3, 240円 ※1, 000セット限定

国産小麦一等粉を使い、もちりとした食感やコシを生む独自の多段熟成製法で仕上げた幅広麺・ひも川と鬼ひも川。肉のうまみを引き出したコクの深い肉汁つゆに、群馬県産の麦豚と赤城牛のすき煮をぜいたくに添えていただく、老舗の五代目・橋田高明氏が贈る新趣向の麺料理です。



〔京都〕<京料理 美濃吉> 甘鯛とうにのかぶら蒸しと車海老の蒸し寿司 5, 400円

<京料理 美濃吉>が趣向を凝らした京の冬の風物詩をご用意。甘鯛を銀杏やうに、きくらげ、海老などとともにふっくらとかぶら蒸しに仕上げました。車海老をぜいたくに使った蒸し寿司とともに、ほっこりとあたたまる美味です。



※画像はイメージです。容器や一部食材は商品に含まれていないものもございます。

以上