

2015年 近鉄のお歳暮 10月14日(水)より承り開始します

近鉄百貨店は、10月14日(水)より各店で2015年のお歳暮承りを開始します。今年のお歳暮は「こだわり」をテーマに、ある“人”がこだわりを持って作ったもの、ある“素材”にこだわった逸品などを展開します。大切な人に贈るものだからこそ、他とは違う、その商品の良さを伝えられるような商品を揃えました。

- 承り期間 10月14日(水)～12月25日(金) 73日間
(インターネットショップも同期間 ※最終日は午後6時まで)
- 対象店舗 あべのハルカス近鉄本店、上本町店、東大阪店、奈良店、橿原店、生駒店、和歌山店、草津店、四日市店
※草津店、四日市店はカタログ、期間が異なります。
(草津店：10月28日(水)～、四日市店：11月11日(水)～、終了日は同じ)
※和歌山店はカタログが異なります。
- アイテム数 約2,000点(前年同)
(内、「おすすめベストギフト」850点は、早期割引期間中10%・15%値引き)
- 売上目標 前年並

■本年の特徴 “こだわり”

・ある“人”こだわりの逸品

ある人々がこだわって作った商品を販売します。農業を学ぶ大学生、元日本代表スポーツ選手、日本一の高校生など、彼らのこだわりが活かされた商品ばかりです。

・“素材”へこだわった逸品

選び抜いた素材を使用した商品を6点展開します。価格はどれも10,800円以上、最高価格は59,400円と、歳暮商品としては例年になく高額商品を揃え、格別の味わいを楽しめる商品をご提案します。

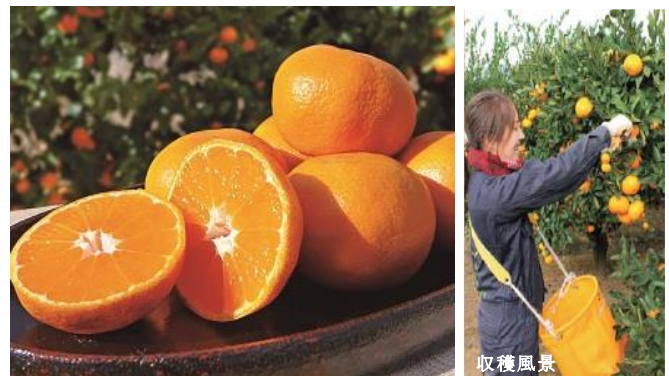
■商品例

ある“人”こだわりの逸品

近大みかん 近鉄百貨店限定

5,400円(限定数200)

近畿大学農学部の学生らが実習で栽培し、1つ1つ丁寧に収穫、選別、箱詰めまで行った「近大みかん」。有田みかんの本場にある近畿大学附属農場湯浅農場で、温暖な気候のもと、太陽の恵みをたっぷりと浴び育ったみかんは、甘味と酸味のバランスが良く、風味豊かな味わいです。「近大みかん」をお歳暮商品として販売するのは初めてとなります。



＜うな源＞紅白うなぎ鍋 近鉄百貨店限定

10,800 円（限定数 300）

元ラグビー日本代表・大畑 大介氏が、夏のイメージが強い“鰻”を使ってこだわりの鍋セットをプロデュースしました。

関西出身の大畑氏が行きつけの奈良のうなぎ専門店「うな源」の白焼と蒲焼を紅白に見立て、さらに名古屋の老舗「吉田麺業」のきしめん、野菜ソムリエ認定レストラン「交野農園」の厳選野菜とともに、冬の鰻の食べ方を提案した新しい鍋料理です。

白焼は昆布だしであっさりとし、蒲焼は生卵を入れてすき焼き風に、と味を変えて2度楽しめるところにも、大畑氏のこだわりが活かされています。



うな源店舗外観



大畑 大介氏



岐阜県立飛騨高山高等学校の生徒達が作った特別栽培米セット

4,860 円

全国農業高校お米甲子園で最高金賞1位を受賞した経験のある**岐阜県立飛騨高山高等学校の学生達**が、丹精込めてつくりあげた特別栽培のコシヒカリとミルキークイーンのセットです。



“素材”にこだわった逸品

ふじたの釣りたらこ 近鉄百貨店限定

10,800 円（限定数 200）

希少な北海道日本海近海の釣りたらこのさらに良いものだけを選別しました。北海道産の塩のみを使い、食品添加物や着色料を一切使用せず手作業で作り上げたため、獲れたてのたらこの味わいを極限まで引き出した逸品です。



＜伊勢せきや＞鮑ステーキ

16,290 円

伊勢志摩を代表する美味・鮑のステーキ。伊勢志摩産の大ぶりの黒鮑を蒸しあげてから、表面を焼きあげステーキに仕上げました。付属の肝ソースをかけて食べる贅沢な鮑ステーキです。



長期 10 年熟成楠志田プレミアム黒酢「有田焼」入り 近鉄百貨店限定

23,760 円

黒酢の郷である鹿児島県福山町で作られる玄米黒酢「楠志田」のなかでも、10年もの間熟成させた黒酢（一般的な熟成期間は半年～1年）を、九州を代表する高級焼き物「有田焼」に詰めた極上の逸品です。

