

当社バイヤーと作り手のこだわりによるオリジナル商品「極味伝心」を提案

2018年 サマーギフトセンター開設！

インターネット限定の商品数も拡大！

株式会社 東急百貨店

東急百貨店(以下、当社)は6月、各店にてサマーギフトセンターを開設します。また、インターネット限定の商品も大幅に増強し、各店のサマーギフトセンターに先立ち、5月15日(火)から受注をスタートします。

当社は、ギフト商戦において、東急百貨店オリジナル商品「極味伝心」を提案しており、この夏もさらに内容を充実しお客さまのご期待に応えるべく、商品開発を進めてまいりました。取り扱い点数も52SKUのうち、NEW商品が19SKUと内容もより魅力的になります。



■ポイント

「極味伝心」

- ・当社バイヤーと作り手がこだわりと工夫で生み出した逸品
- ・これらの逸品を「色～夏らしい明るさ、華やかさ」「日本～日本産・日本の伝統」「話題性～有名ブランドの限定品」の切り口でお客さまにお届けします

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:

5月15日(火)～7月31日(火) 17時	インターネット受注
6月 1日(金)～7月18日(水)	渋谷ヒカリエ ShinQs 二子玉川東急フードショー
6月 1日(金)～7月31日(火)	レ・シ・ピ青葉台
6月 7日(木)～7月17日(火)	東横店
6月 7日(木)～7月18日(水)	本店、日吉東急アベニュー
6月 7日(木)～7月24日(火)	たまプラーザ店
6月 7日(木)～7月25日(水)	吉祥寺店、町田東急ツインズ

■取り扱い点数:約1,500点

■売上目標:対前100.3%

極
味
伝
心

(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】

【おすすめ商品の一例】

東急百貨店限定のこだわりの逸品「極味伝心」

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抜いた東急百貨店限定の逸品です。

色～夏らしい明るさ、華やかさ

＜京橋千屋＞シーズンスイーツセット 5,400円

老舗フルーツ専門店ならではのおいしさをお届けします。シャインマスカットとピオーネをぜいたくに使ったゼリーや、旬の桃をたっぷりと加えたムース、人気の宮崎県産マンゴーを飾ったムース。そして、色とりどりの果実を盛り合わせたフルーツゼリーをセットにしました。

※アルフォンソマンゴームース(宮崎マンゴーカットのせ)・フルーツゼリー各130ml×2、桃のムース・ぶどうゼリー各130ml



＜フェルム ラ・テール 美瑛＞北海道の恵み マカロングラッセサンド 3,888円

NEW

十勝岳連連峰を背景にした丘にたたずむファームフードガーデン＜フェルム ラ・テール 美瑛＞こだわりのアイスデザートです。北海道産のいちごやりんご、牛乳などを使ったパルフェは、ビーツやスイートコーンのマカロンでサンド。フランス産オーガニックショコラにはキャラメルを組み合わせました。

※いちご&フランボワーズ・りんご&バニラミルク・オーガニックショコラ各3



【葉山】＜パティスリー ラ・マーレ・ド・チャヤ＞三層ゼリー 3,240円

NEW

みずみずしい果実の風味を生かし、異なる食感と味を3層に重ねたゼリー。葉山の海辺にたたずみ、湘南の風景に溶け込む名高きパティスリーが手がけた色合いも華やかなデザートです。涼しげに重ねた果実のゼリーとフルーツピューレ、杏仁風味のゼリーが美味なるハーモニーを奏でます。

※三層ゼリー: パイン・マンゴー・ぶどう・白桃 各2



日本～日本産・日本の伝統

[京都] <京料理 美濃吉> 味彩寄せ詰合せ 5,400円

<京料理 美濃吉>の技が冴える、目にも涼しげなゼリー寄せです。京の伝統野菜、賀茂茄子や冬瓜、おくらなどを賽の目に切り、鰻、鱧、海老をあわせて紫陽花の花のように散りばめました。彩り鮮やかな滋味深いおいしさです。

※賀茂茄子と海老の味彩寄せ・賀茂茄子と鱧の味彩寄せ 各95g×4、賀茂茄子と鰻の味彩寄せ95g



<放香堂> 茶師十段 東源兵衛 監修 和の銘茶詰合せ 5,400円 ※300セット限定

NEW

宇治茶の老舗<放香堂>が誇る六代目東源兵衛氏は全国でわずか13人しかいない最高位十段を持つ茶師です。その研ぎ澄まされた味覚と嗅覚で茶葉を厳選。国産紅茶、宇治煎茶、国産烏龍茶の3本セットで用意しました。

※国産紅茶60g、宇治煎茶100g、国産烏龍茶40g



話題性～有名ブランドの限定品

<TAKAZAWA 180 ICHI HACHI MARU> プレミアムクロケット10種 5,400円

NEW

気鋭のシェフの感性を映し、スープからデザートまでのコース料理を表現したコロッケセレクション。アメリカのグルメ誌で「人生を変える世界のトップレストラン10」に選ばれた赤坂の名店<TAKAZAWA>を率いる高澤義明シェフが監修。北海道産のじゃがいもや美幌牛をはじめ、選び抜いた素材を使い、枠にとらわれない自由な発想でコロッケに仕上げました。

※オマールビスクリゾット40g×2、タラバガニ・クラムチャウダー・コーンポタージュ・ティラミス各40g、すき焼き50g×2、チーズフォンデュ・焼きもろこし・じゃがバター・アップルパイ各50g



<Wakiya一笑美茶樓> × <島善 小豆島>

NEW

小豆島素麺半生仕立て・Wakiya監修 肉みそ炸醬(ザージャン)詰合せ 3,240円 ※1,200セット限定

脇屋友詞シェフの肉みそ炸醬でいただく、北海道産小麦を使った半生素麺。麺づくりに最適な品種として北海道で生まれた小麦「きたほなみ」を、小豆島の手延製法でもっちりとした半生仕立てに。日本の中国料理界を牽引する脇屋友詞シェフが監修したオリジナルの肉みそ炸醬を添えました。<Wakiya>オリジナルの豆板醬を使い、筍の食感と椎茸の旨みが際立つ肉みそ炸醬は麺との相性が良く、ほどよい辛さのジャージャー麺が楽しめます。

※手延半生素麺200g×3、ジャージャー麺つゆ150g×4



<銀座若菜> × <錦松梅>ごはんを楽しむセット 5,400円

NEW

国産野菜を選び抜き、独自の製法で仕上げた名店自慢の味わい深い漬物。鯉節や松の実、椎茸など、山海の幸がぜいたくに集う、江戸前の味をいまに伝えるふりかけの代名詞。ご飯がすすむおいしさを詰め合わせました。

※<銀座若菜>味噌漬寄せ豆腐「贅」120g、江戸歌舞伎漬70g、梅香る沢庵90g、細切り江戸ごぼう太60g、小

茄子辛子漬90g、刻みしそしば漬80g <錦松梅>佃煮ふりかけ:有田焼容入60g、小袋30g×6



※画像の盛り付けは一例です。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