

高品質と独自性を追求、オリジナル商品「極味伝心」をスケールアップ

# 2017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揃えました。

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抜いた、東急百貨店限定の逸品である「極味伝心」をスケールアップ、今年も本物の味を追求いたしました。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9日(木)～12月20日(水)	本店
11月9日(木)～12月25日(月)	東横店・吉祥寺店
11月1日(水)～12月25日(月)	渋谷ヒカリエ ShinQs
11月9日(木)～12月23日(土・祝)	たまプラーザ店
11月9日(木)～12月22日(金)	町田東急ツインズ・日吉東急アベニュー
11月2日(木)～12月21日(木)	二子玉川東急フードショー
11月1日(水)～12月25日(月)	レ・シ・ピ青葉台

※10月15日(日)～12月25日(月)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%

(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」

#### <シェ松尾>黒毛和牛 塩釜焼きローストビーフ 12,960円 限定500セット

渋谷松涛、フレンチの名門が吟味を重ねた黒毛和牛を塩釜焼きのローストビーフに！旨みが濃厚な黒毛和牛のもも肉を、ピンクソルトや数種類のハーブ、スパイスを調合したオリジナルのシーズニングソルトで味付けし、瀬戸内の海塩でつつんでじっくりと蒸し焼きにしました。上質な肉の旨みを凝縮したローストビーフです。

付属の木槌で塩釜を割る楽しさも！パーティーシーンなどにも最適です。



※塩釜入り黒毛和牛もも肉ローストビーフ300グラム、オリジナルシーズニングソルト50グラム、木槌



付属の木槌で塩釜を割る



小麦粉のパテで包まれたローストビーフが現れます



小麦粉のパテを開いてローストビーフを取り出します

#### <パティスリーレザネフォール>ガトーマルグリット焼菓子詰合せ 4,104円

レトロモダンスタイルのフランス菓子で有名なシェフ、菊地賢一氏が贈る、こだわりの焼菓子です。大きなマーガレット形の焼菓子は、キャラメル生地にも栗がたっぷり。可愛い小さな焼菓子は、チョコレートやレモン、ピスタチオの風味に仕上げました。

※ガトーマルグリット・大×1、ガトーマルグリット・小(チョコレート、レモン各2)



### ＜ユーハイム＞ホワイトマロンバウムクーヘン 5,400円

日本で初めてバウムクーヘンを焼いた老舗の技が生んだ新しいおいしさ。ごろっとした渋皮栗をしのばせた、レモンの洋酒が香るバウムクーヘン。天面には、上質なホワイトチョコレートに柚子を加えた香り高いトリュフを飾りました。伝統製法で素材の持ち味を引き出した、新しいおいしさです。

※この商品は洋酒を使用しています。



### 【京都】＜京料理 美濃吉＞甘鯛のかぶら蒸しとぶりのみぞれ小鍋 5,400円

京料理の老舗中の老舗が技を尽くし、趣向を凝らした冬の美味。約300年の歴史を誇る＜京料理 美濃吉＞が伝統の技をご披露します。脂がのった旬のぶりは、料亭のだしに大根おろしを加えたみぞれ鍋に。甘鯛は海老や銀杏、百合根などとともに、ふっくらとかぶら蒸しに仕立てました。

※甘鯛のかぶら蒸し、ぶりのみぞれ小鍋 各3



### 【京都】＜山ばな平八茶屋＞焼ぐじ(甘鯛)のお椀 10,800円 限定100セット

絶妙な塩加減で旨みを引き出した甘鯛を、老舗自慢のだしで上品な椀物に。京ではぐじと呼ばれ、美しい姿が晴れの膳にも重宝されてきた甘鯛。＜山ばな平八茶屋＞の懐石の技でほどよい加減に塩を打ち、天火でじっくりと焼き上げました。その身を椀種にし、料亭仕込みだしでいただくお吸い物です。

※焼甘鯛6切、濃縮だし40cc×2



### ＜賛否両論 監修＞年越しそば・年明けうどん詰合せ 3,240円 限定1,000セット

＜賛否両論＞の店主、笠原将弘氏監修の1年を締めるそば、新年を祝ううどん。古来、伝わる年越しそばと、近年、広まってきた年明けうどんにふさわしい美味をご用意。国産のそば粉と小麦粉を使い、伝統の味で仕上げた信州そばと、コシが自慢の讃岐うどんを詰合せました。

※信州そば90グラム×9、讃岐半生うどん180グラム×2



**【京都】<緑寿庵清水>暮の舞 5,724円 限定100セット**

日本で唯一の金平糖専門店として名高い、京の老舗が一子相伝の技を駆使した美味。創業以来170年、腕から腕へと受け継いできた職人技。砂糖に他の素材を加えると結晶化しない、という常識を覆した多彩な風味の金平糖をご用意しました。紫蘇あられをはじめ、巨峰や苺など、珠玉の美味揃いです。

※特撰玉あられの金平糖 紫蘇あられ×1、小袋(天然サイダー、巨峰、苺、蜜柑、各1)



**【京都】<紫野和久傳>蟹と蕪の炊き込みご飯 8,100円 限定150セット**

冬ならではの山海の幸を贅沢に使い、料理人の技で季節の炊き込みご飯に仕立てました。日本海でとれた蟹を、小蕪やいくらが味わい豊かに引き立てます。お米と具材、料亭の特製だしをあわせてご家庭で炊いていただき、できたてならではの味わいをお楽しみいただけます。

※2~3人前/丹後米2合、蟹身、小蕪、いくら、九条葱、特製だし



**<京橋千疋屋>自家製アップルパイ 5,400円 限定500セット**

老舗フルーツ専門店が果樹園を限定した、紅玉りんごたっぷりの自家製アップルパイ。秋田県横手市で四代、120余年にわたってりんご一筋。減肥料・減農薬栽培で秋田県特別栽培農作物認証を受けた<藤原果樹園>の紅玉りんごのおいしさを<京橋千疋屋>が見事にいかしました。酸味と甘みのバランスが微妙です

※紅玉りんごのアップルパイ5号((直径15cm)×1)



**<ヨックモック><銀座ウエスト><鎌倉 豊島屋>**

**シガール・リーフパイ・鳩サブレー詰合せ 3,240円**

おなじみの老舗や名店が磨き上げた焼菓子の傑作が、甘く香ばしく競演。葉巻状に巻き上げた<ヨックモック>のシガール、生地を幾層にも重ねた<銀座ウエスト>のリーフパイ、鎌倉名物<豊島屋>の鳩サブレー、バター風味ゆたかな3つの銘菓を詰合せました。今年は、先さまにお渡ししやすいようにサイズを少しコンパクトにいたしました。

※シガール×14、リーフパイ×8、鳩サブレー×7



※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