

バイヤーの目利きをいかしたオリジナル商品「極味伝心」をスケールアップ

## 2017年 サマーギフトセンター開設！

東急百貨店各店での開催に先立ちインターネット受注を開始！

株式会社 東急百貨店

東急百貨店(以下、当社)は各店にて、ギフトセンターを開設します。今般、これに先立ち、インターネットでの受注を昨年よりも5日前倒しで5月15日にスタートしました。

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。またインターネットによる注文も増えてきており、店頭でじっくりお選びになるお客さまとインターネットでご注文されるお客さま双方に東急百貨店ならではの商品を提案します。

### 今サマーギフトのポイント

- ・高品質と独自性を兼ね備えたバイヤー厳選の当社オリジナル商品「極味伝心」のスケールアップ
- ・「極味伝心」は「花」「涼」「日本」「話題性」の4つをテーマに、この時期ならではの商品の提案
- ・インターネット限定商品を用意

特に、「極味伝心」は45SKUのうち、NEW商品が21SKUと内容もスケールアップ。また、昨年開業65周年を迎えた東横のれん街からは、老舗・名門が誇る銘菓や味の名作を組み合わせたギフトを用意しました。当社だからこそ実現できる、老舗・名店の共演です。今年も当社は「せっかくなら『良いもの』『喜ばれるもの』を贈りたい」といった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(月)～7月31日(月)17時	インターネット受注
6月 8日(木)～7月19日(水)	本店、ShinQs、吉祥寺店、日吉東急アベニュー
6月 8日(木)～7月18日(火)	東横店
6月 8日(木)～7月26日(水)	たまプラーザ店、レ・シ・ピ町田
6月 1日(木)～7月19日(水)	二子玉川 東急フードショー
6月 1日(木)～7月31日(月)	レ・シ・ピ青葉台

■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)】

#### 1.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。本年は「花」「涼」「日本」「話題性」の4つをテーマに、季節を彩る創意を凝らした美味を用意しました。

#### 「花」～気分が華やぐフラワーモチーフ、フラワー入り

##### <アンリ・シャルパンティエ>花のテリーヌ・ドウ・フリュイ 3, 240円

<アンリ・シャルパンティエ>の夏の代表作、テリーヌに見立てた果実たっぷりのゼリー。桃とさくらんぼにはローズフレーバーのゼリーを、オレンジとグレープフルーツにはレモングラスのフレーバーのゼリーを組み合わせました。



##### <ピエール・エルメ・パリ>アントルメ・グラッセ・イスパハン 6, 750円

パティスリー界の巨匠、ピエール・エルメ氏の感性を映した美しき涼味。ローズ風味のアイスをフランボワーズのソルベやライチのコンポートが爽やかに引き立てます。バラの花びらをあしらった洗練されたデコレーションも魅力です。



##### <パティスリー レザネフォール>フレッシュゼリーセレクション 4, 968円

※500セット限定

気鋭の菊地賢一シェフが花の美しさをフレッシュなゼリーで表現。ライチとグレープフルーツ、桃とグレープ、オレンジとマスカット。果実を絶妙に組み合わせ、花形のチョコレートで飾った2層のゼリーに仕上げました。



#### 「涼」～涼しさを感じる透明感、グラデーション

##### [京都]<下鴨茶寮>花葛きり 4, 212円

下鴨神社ゆかりの茶懐石の名門が贈る、古都の夏風情を映した甘味。茶懐石の風流を伝える花葛きり。上質な本葛を贅沢に使った、涼やかな舌ざわりとなめらかなのどごしが自慢です。京都の老舗「林孝太郎造酢」の黒蜜と、この夏のために用意した限定の柚子蜜を添えました。



##### [京都]<京・料亭 わらびの里>料亭のわらび餅 3, 240円

音羽川のせせらぎ響く京都・洛東の名料亭が趣向をこらしたわらび餅。素材にこだわり、料亭の技を駆使した清涼感あふれるおいしさ。国産本わらび粉を使い、弾力のある食感に仕上げました。昔ながらのわらび餅と、四国産の柚子や生姜の風味をきかせたわらび餅の詰め合わせです。



### ＜和楽紅屋＞きよみオレンジゼリー 4, 320円 ※300セット限定

とろけるような食感と、上品な甘みの有田産温州みかんを丸ごとひとつ。爽やかな味わいの贅沢なゼリーに仕上げました。生産者を限定した温州みかんと、国産の清美オレンジの果汁を使ったゼリーに包まれた温州みかんの果実が絶妙。辻口博啓シェフが手掛ける“和”スイーツ専門店が贈るおいしさです。



### 「日本」～「日本産」「日本の老舗(伝統)」「日本の美味しいもの」

#### 〔京都〕＜紫野和久傳＞ぬか糍漬け 5, 400円 ※200セット限定

農薬を使わずに育てた米のぬかと塩糍をあわせたぬか糍に、旬の味覚、すずきを漬け込みました。京の料亭＜和久傳＞の流れを汲むおもたせの店＜紫野和久傳＞が贈る美味です。ぬか糍を少し残して焼き上げれば、香ばしい風味に。残ったぬか糍には、お好みで肉や根菜を漬けて楽しめます。



#### 〔鹿児島〕＜割烹山映＞黒豚 豚すきセット 10, 800円

肉質はやわらかく、あっさりとしていながら、コク深い旨みと甘みが自慢の「かごしま黒豚さつま」を特製の割り下でいただく老舗割烹＜山映＞名物のすき焼きです。締めにあたりいただくもちりとしたお米のうどんとセットにしました。



### 「話題性」～有名ブランド同士のコラボ、組み合わせ、限定品

#### ＜ブルガリ イル・チョコレート＞トルティーノ 4, 451円

贅を尽くした宝飾品で名高い＜ブルガリ＞が手掛けるチョコレートショップならではの美味。爽やかなベルガモットのコンフィチュールを希少なクリオ口種の力カオ豆を使ったイタリア製のロー・チョコレートのガナッシュでつつみました。



#### ＜福砂屋＞×＜とらや＞フクサヤキューブ・夏小型羊羹・水羊羹詰合せ

4, 601円 ※1, 200セット限定

一人の職人が「手わざ」で仕上げる伝統のカステラを、おしゃれな小箱に詰めたフクサヤキューブ。伝統の味をそのままに携帯にも便利な小型羊羹や、コクのある味わいで愛される老舗の夏の風物詩、水羊羹。老舗が誇る趣向を凝らした銘菓を詰め合わせました。



#### ＜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・鳩サブレ詰合せ 4, 320円

葉巻状に焼き上げた＜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、バター風味ゆたかな3つの銘菓を詰め合わせました。



### ＜ダロワイヨ＞2種のフルーツゼリー(高リコピントマトミックス) 3, 240円

トマトと相性の良いフルーツを使った、2層仕立ての爽やかなゼリー。トマトの赤い色素、近年注目のリコピンを豊富に含むカゴメの高リコピントマトを下層のトマトジュレ部分に使用。トマトと相性の良いピンクグレープフルーツやマンゴーをあわせました。



### 〔香川〕＜島善 小豆島＞×＜なだ万＞小豆島素麺「きたほなみ」半生仕立て・なだ万ジュレ詰合せ 5, 400円 ※600セット限定

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。老舗料亭が梅の風味や帆立の旨みを生かして仕上げたジュレがそのおいしさをさらに引き立てます。



## 2.インターネット限定商品

カタログ掲載品の他に、インターネット限定商品として、なかなか手に入れることができない逸品をご用意しました。

### 北海道礼文・利尻島産 島雲丹刺身「島の宝箱」

#### 氷結島雲丹刺身(キタムラサキウニ) (80g×2) 12, 960円 ※50セット限定

※6月下旬以降承り順にお届け

貴重な礼文・利尻島産の島うに。シンプルにぜいたくに、旬の島の味わいを楽しめます。旬の島雲丹を特別な製法で氷結して作った上質な雲丹刺身。礼文島・利尻島海域で獲れた雲丹は、利尻昆布を食べるので味のノリが最高だといわれます。旬のそのままの雲丹をお召し上がりください。



写真はイメージです

### ＜宗近＞福井県産そば粉使用 本場越前おろしそばセット(辛味大根付き4人前)

3, 186円 ※6月5日(月)以降のお届け

太打ちの蕎麦に大根おろし、ネギ、かつお節をのせ、つゆをかけて食べる「越前おろしそば」が福井の一般的な食べ方です。「コシの強いそば」と「特製つゆ」は、付属の「辛味大根」との相性が良く、さっぱりとお召し上がりいただけます。



### ＜新宿高野＞沖縄完熟マンゴー(大玉) 8, 964円 ※10点限定

※7月下旬頃から8月上旬頃まで承り順にお届け

国産マンゴーのパイオニアともいえる大城さんの農園「ファインフルーツおおぎみ」産のマンゴー。濃厚な甘さと香り、果肉繊維が残らないとろける味わいは、夏の贈り物におすすめです。



写真はイメージです

以 上