

## ～ 一年の想いを贈り物に込めて 「日本のお歳暮」 ～ 12 年お歳暮 おすすめはこだわりの「味噌」

そごう・西武では、全国計26店舗にて、**10月27日(土)**より順次、お歳暮ギフトセンターを開設します(店舗により会期は異なります)。**★インターネット承りは、前年より9日間早い10月16日(火)スタート。**

人と人との関係性を再確認する、大切にしたい日本の伝統行事「お歳暮」。そごう・西武は今年も自主 MD を深化、食のプライベートブランド「**食源探訪(しょくげんたんぼう)**」から、こだわりの「**味噌**」をクローズアップ(17 品目)。食を通して、**相手の健康を想う**ギフトを提案いたします。

世界が注目する体にやさしい発酵食品、「味噌」。江戸時代のことわざに「**医者に金を払うよりも味噌屋に払え**」とあるように、昔から味噌は私たちの健やかな毎日になくはならないものでした。この冬、そごう・西武はそんな味噌の秘めたチカラに注目。米・豆・麦を原料とする味噌にこだわり、さまざまなアイテムで味噌の新しい魅力を提案してまいります。

また、毎年好評の「**ごっつお便お取り寄せ**」では、「日本のうまいもの」をテーマに、産地や素材をクローズアップしたこだわり商品を拡充(18 品目)。さらに、ご夫婦や三世代でお楽しみいただける集いの「**鍋**」ギフト(27 品目)もご用意いたしました。

\* そごう・西武がお届けする「**食源探訪**」とは、食のルーツを探り、素材・製法にこだわった、本物志向のお客さまの為に、バイヤーが生産者と一体となって作り上げた、食のプライベートブランドです。

### 【歳暮ギフト商品一例】

#### ■食源探訪 『味噌』

##### 「米・豆・麦味噌詰合せ」 画像①

(米味噌 長野赤味噌[すや亀]500g、仙台味噌[山田屋]500g、京都白味噌[石野味噌]200g、豆味噌 八丁味噌[まるや八丁味噌]200g、麦味噌 宮崎麦味噌[ヤマエ食品工業]500g)総重量 2.2kg 5,250 円

長野県[すや亀]の米味噌は、昔ながらの製法でじっくりと発酵・熟成。あっさりとして食材の持ち味を引き出します。愛知県[まるや八丁味噌]の豆味噌は、大豆と塩だけで造り上げるため、大豆の旨みが凝縮され奥深い味わい。宮崎県[ヤマエ食品工業]の麦味噌は、豊かな麦の香りが特徴、お味噌汁にすると優しい香りとお朴な味が楽しめます。

画像①



##### 「アニバーサリー 味噌の菓重」 画像②

(みそまかっらっかー5 枚 豆みそパウンド4 個)

総重量 0.6 kg、賞味期限 21 日 3,150 円<送料込>

味噌はスイーツとも相性抜群！マカロンに米味噌を合わせ低温でカリッと焼きあげると、マカロンの甘味と味噌のしょっぱさが溶け合って、香ばしくコクのある独特の美味しさに。パウンドケーキは、味噌を加えることで素材を生かし甘すぎず優しい味に仕上がりました。

画像②



#### ■ごっつお便お取り寄せ 『日本のうまいもの』

##### 「仙台勝山館 手作りソーセージ&ベーコンセット」

(ソーセージ 115g×1、あらびきソーセージ 115g×2、無塩せきベーコン 200g×1)

総重量 1.1kg、賞味期限冷蔵 21 日 5,250 円<送料込>

大正 13 年から迎賓館として美食美酒をご提供してきた「勝山館」。特製のスパイスに 1 週間じっくり漬け込み熟成させ、スモークで香り高く仕上げたベーコン。ソーセージは凝縮された豚肉の旨みをご堪能いただけます。

展開店舗	西武14店舗、そごう10店舗、ロビンソン2店舗 計26店舗		
売上目標	前年比105%(全店計) [内インターネット 前年比110%]		
主要店舗会期	西武池袋本店	そごう横浜店	そごう千葉店
本会期	11月6日(火)～12月26日(水)	10月31日(水)～12月25日(火)	11月6日(火)～12月25日(火)
インターネット	10月16日(火)～12月25日(火)		