

日常使いでも、上質・贅沢なこだわりの逸品が初登場！

そごう・西武の「お歳暮ギフトセンター」

一年の想いを贈り物に込める「お歳暮」。昨今では「家族」「親戚」「友人」等のごく親しい人に、自分のこだわりを込めて「いいものを贈りたい」という“パーソナルギフト”の需要が高まっています。

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)**」では、こだわりの「**和三盆糖・黒糖**」をクローズアップ。また、「今だから一度使ってみたい」「自分には買えないけど贈り物にしたい」、**デイリーユースながら驚き価格&納得価値**のこだわりの逸品を、西武池袋本店で展開いたします。

そごう・西武の「お歳暮ギフトセンター」

- 展開店舗: 西武 15 店舗、そごう 9 店舗 全 24 店舗
- 基本会期: **10月29日(火)~12月25日(水)** ※29日(火): 西武池袋本店/店舗により会期が異なります。
インターネット: **10月12日(土)~12月25日(水)** ※去年より4日早く開始
- 売上目標: 前年比 105% (全店計) [内インターネット 前年比 111%]
- 全店共通お歳暮ギフトカタログ掲載点数: 1,579 アイテム(前差+33 アイテム) ※本リリースの掲載画像はイメージです。 ※価格はすべて税込みです。

『食源探訪』～食のルーツを探り、素材・製法にこだわった食のプライベートブランド。

・テーマ MD: **和三盆糖・黒糖** (全 22 アイテム)

とろけるような口どけとすっきりした甘さ、**徳島県産・和三盆糖**。ゆっくりと口に広がるコクのある甘さ、**沖縄県西表島産・黒糖**。二つの伝統的な砂糖で、素材の旨みにこだわった美味しい料理をつくりました。ちょっと贅沢な冬の贈り物です。

和三盆の
すっきり
した味わい



新鮮なあわびを和三盆糖と醤油でじっくり煮込みました。あわびの旨みを際立たせ、後味すっきり仕上げました。

あわびの和三盆煮
4個・総重量 1.0 kg
…5,250 円

黒糖の
まったり
した味わい



黒糖と芋焼酎醤油でじっくり煮込みました。コラーゲン豊富な豚骨煮は、トロトロになるまで煮込みました。

皮つき三枚肉の黒糖角煮・豚骨煮
総重量 0.7 kg
…5,250 円

■高いけど…美味しい、使いたい。普段使いでも究極の日用品、手の届く贅沢。

・取り扱い商品: 約 30 アイテム 展開店舗: 西武池袋本店

足立音衛門の
栗のテリーヌ「天」



粒よりの丹波産・イタリア産栗、フランス産ラヴィット AOC 発酵バターなど厳選素材のみ使用。どこを切っても栗がごろごろ。

栗のテリーヌ「天」
(木箱入り)
…10,500 円

仿古堂の

化粧筆



1本1本手作り、希少な灰リス原毛をふんだんに使用。肌あたりが極めて柔らかなフェイスブラシ。極上のメイクの仕上がりを叶えます。

灰リス 100%フェイスブラシ(桐箱入り)
…52,500 円