

「塩」を甘くみてはいけない。

14年お歳暮 おすすめはこだわりの「塩」

そごう・西武はこの冬も自主開発商品を深化、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、調味料『**塩**』にこだわったギフトを特集いたします。また、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需要に合わせ、そごう・西武のある街でこよなく愛される地元の『**銘菓**』や、若者世代にも支持を拡げつつある『**国産ウイスキー**』を強化いたします。

そごう・西武の「お歳暮ギフトセンター」

- 店舗: 西武 15 店舗、そごう 9 店舗 全 24 店舗 ※店舗により会期が異なります。
- 会期: 西武池袋本店: **10月28日(火)～12月25日(木)** ※昨年より1日早く開設
そごう・西武のショッピングサイト「e.デパート」: **10月11日(土)～** ※昨年より1日早く開始
- 売上目標: 前年比 **103%** (全店計) [内インターネット 前年比 **105%**]
- 全店共通お歳暮ギフトカタログ掲載点数: 1,651 アイテム(前差+72 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: **塩(全 24 アイテム)**・・・2,160 円～10,800 円
- ・「さしすせそ」の調味料の中でも、料理の味を決めるのは何と言っても塩。日本の知恵が生きた藻塩や、悠久の時間が育んだ岩塩など、食材のおいしさを際立たせる『塩』を特集しました。

海の恵みの
美味しい相乗効果。
まろやかな味に。



藻塩×紅鮭

北太平洋ロシア沖で漁獲される紅鮭に「藻塩」を使うことで、よりまろやかな味わいに仕上げ、旨みを引き出しました。
ロシア産沖獲り紅鮭姿切身
総重量 1.5 kg
...5,940 円

知らなかった
鶏肉の美味しさを
シェフの技で。



ピンクロックソルト×レモン×鶏

「礼華 青鸞居」のオーナーシェフ、新山重治氏の創作料理。レモンの酸味と塩で、味に深みが増しました。
鶏肉のレモン風味蒸しと白湯スープセット
総重量 1.4kg
...5,400 円

『パーソナルギフト』～地元で人気の「銘菓」、「国産ウイスキー」の取り扱いを拡大。

- ・各店の地域でこよなく愛される個性的な**銘菓**をご紹介します(全 19 アイテム)
- ・若者世代まで人気拡大中の**国産ウイスキー**を強化しました(全 14 アイテム・前差+8 アイテム)

西武・そごうのある街から
地元「愛」銘菓



城下町・彦根で生まれた雅な味わい。1809年創業の老舗から。11月14日、リニューアルグランドオープンの西武大津店より。
いと重菓舗 近江銘菓詰合せ
総重量 1.0 kg
...4,320 円

日本のウイスキーの父から
本物への思い



日本のウイスキーの新時代を切り拓いた竹鶴政孝のウイスキーづくりの精神が、今も脈々と受け継がれています。
ニッカ竹鶴 17年ピュアモルト 700ml
総重量 1.4 kg
...5,584 円