

そごう・西武が“だし”の良さを引き“出し”ます！ 15年お歳暮おすすすめはこだわりの「だし」

そごう・西武はこの冬、今注目されている「食」の根幹である「だし文化」をクローズアップ。『だし』が際立つギフトや、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)」など様々なギフトを特集いたします。また、大切な方に贈る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ている地元の『クラフトビール』等、こだわりあるギフトを豊富にご用意いたします。

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: 11月5日(木)～12月25日(金)
そごう・西武のショッピングサイト「e.デパート」: 10月10日(土)～12月25日(金)
- 売上目標: 前年比 104% (全店計) [内インターネット 前年比 110%]
- 全店共通お歳暮ギフトカタログ掲載点数: 1,676 アイテム(前差+28 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。

『伝統の逸品』～こんぶを贈ってよろこんぶ

- ・テーマMD: だし「昆布・鰹節」(全11アイテム)・・・6,480円～21,600円
- ・晴れの日や祝いの席を、昔からもてなしてきた昆布。料亭もうらやむような一品です。

旨みのつぎへ、
ヴァインテージ昆布。



三年、五年、七年と歳月をかけて良質な利尻昆布は蔵で寝かされます。熟成を重ねながら旨みを磨き、琥珀色で雑味のない深いだしがとれます。
奥井海生堂 七年蔵田利尻昆布(木箱入)天然利尻昆布(香深浜産)400g、吉祥昆布和紙包み 1枚
・・・17,064円

世界が惚れる和食の技でうにとだしを大胆に。



奥井海生堂の利尻昆布に鰹節をあわせてだしでご飯を炊き上げ、香り付けに柚子を散らしました。その上には北海道産のうにを乗せ、あんにも昆布と鰹節のだしを使い、さらに北海道産の帆立干貝柱を入れました。
日本料理 龍吟 うにご飯 250g×4
・・・21,600円

『パーソナルギフト』～各店おすすすめのクラフトビールが大集合！！

- ・各店の地域で愛されるこだわりのご当地クラフトビールをご紹介します(全21アイテム)

西武岡崎店から、赤味噌と麦芽の幸福な出会い。



名古屋赤味噌ラガー
愛知県特産の赤味噌の豆味噌を使った甘味と酸味が際立つ、味わい豊かな1本です。
盛田金しゃちビール
金賞飲み比べ 5本セット
・・・3,780円

西武旭川店から、キレとコクの絶妙なバランス。



大雪ビルスナー
旭川周辺で生産される原料と大雪山の氷を生かした、キレが良くコクがある人気の味わいです。
大雪地ビール
麦むぎクラブ麦の芽セット
・・・5,879円