

## ～ そごう・西武の10年お歳暮 ～ バイヤーが厳選・開発した『食源探訪』から こだわり醤油が登場！

そごう・西武では、全国計27店舗(西武有楽町店除く)にて、11月2日(火)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10/29(金)スタート★**

パーソナルな関係の相手様へのコミュニケーションギフトとして贈られることのお中元に比べて、お歳暮は大切な方への年に一度のご挨拶として、「本物志向」のこだわりの商品を贈られることが多いようです。また、食に対する「安心・安全」志向から、単なる「名店」「ブランド」ではなく、どういう素材で、どここの産地で、どのような製法で作られたのかで選ばれお客様も増えています。

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、従来の商品では飽き足らない本物志向のお客様の為に、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。

その他、全国津々浦々から集めた郷土食豊かな「鍋」や、料亭や老舗の味を「もらった人が選べる」ギフト「ごつつお便」などこだわりの味を多数ご用意しました。

【歳暮ギフト商品一例】

### ■食源探訪

#### 「本醸造 江夏醤油詰合せ」画像①

(こいくちしょうゆ 720ml×2本、うすくちしょうゆ 720ml×1本)3,150円  
(税込価格。以下同様)

味一筋、およそ140年の歳月を重ねた「ヤマエ醤油」で生まれたこだわり醤油。国産原料にこだわり、地元 宮崎県産の大豆や、讃岐うどんで有名な香川県産の小麦を中心に使用。さらに定評のある長崎県産の塩や、霧島山系の地下水を使い、絶妙のバランスで配合。新技術を盛り込んだ製法により、昔ながらの独特な風味と新しい美味しさが生まれました。

#### 「天然ほたて貝柱と食源探訪 本醸造 江夏醤油セット」画像②

(冷凍ほたて約170g×5[片貝殻5枚付]、食源探訪 江夏醤油 100ml)  
5,250円

天然の北海道野付半島産にこだわった帆立貝と、相性抜群の江夏醤油のセット。醤油の焦げる香りが食欲をそそります。



### ■日本の鍋

〈京都権太呂〉「京野菜なべ」(聖護院大根、海老芋、金時人参、壬生菜、京せり、黄柚子、白菜、骨付き鶏肉、鶏つくね、巻き湯葉、京あげ、六条麩、花麩、出汁 320ml×6、生うどん 250g) 8,400円

京都の冬を鍋で表現。底冷えによりおいしさをもたらす冬の京野菜と、権太呂自慢のうどんをいっしょに煮込む贅沢な一品です。

「比内地鶏きりたんぼ鍋」(比内地鶏 200g、比内地鶏入り生つくね 160g、きりたんぼ 270g×3、鳥海山の水 500ml×3、比鶏地鶏スープ 200g×2、ごぼう、舞茸) 7,350円

三大地鶏の一つ、比内地鶏を鍋に。こんがり焦げ目をつけたきりたんぼに旨みがしみこみます。

### ■開催概要

展開店舗	そごう11店舗、西武14店舗(有楽町店除く)、ロビンソン2店舗 計27店舗		
売上目標	前年比102%(全店計) [内インターネット 前年比115%]		
主要店舗会期	西武池袋本店	そごう横浜店	西武渋谷店
本会期	11月5日(金)～12月26日(日)	11月3日(水)～12月26日(日)	11月6日(土)～12月25日(土)
インターネット	10月29日(金)～12月25日(土)		