

## ～ そごう・西武のおすすめは「日本の酢っきり」～ 11年お歳暮 おすすめはこだわりの「酢」

そごう・西武では、全国計27店舗にて、**11月1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10/25(火)スタート**

震災以降、家族や親せき、友人といった親しい人に対する意識は大きく変化したと言われています。人とのつながりを大事にする「絆」志向が高まる中、日頃の感謝の思いを伝えたり、疎遠になっている人とのコミュニケーションのきっかけにしたりと、お歳暮ギフトが果たす役割も変わってくると思われまます。こうした**思いを込めて**選ばれるギフトにふさわしい商材として、そごう・西武は食のプライベートブランド「食源探訪」から、こだわりの**「酢」**をクローズアップしてご提案いたします。美味しさを高めたり、元気の源となったりと、意外なプラスαのチカラを秘める「酢」。人が作った最古の調味料とも言われるお酢ですが、食の安心・安全に注目が集まる中、**相手の健康を気遣う**ギフトとして提案してまいります。

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、本物志向のお客様の為に、パ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、全国の郷土食豊かな「鍋」や老舗の味をもらった人が選べる「ごっつお便」などこだわりの味もご用意しました。

【歳暮ギフト商品一例】

### ■食源探訪 庄分酢

#### 「庄分酢(有機玄米くろ酢、有機純米酢、有機りんご酢)」画像①

(有機玄米黒酢 200ml、有機純米酢 200ml、有機りんご酢 200ml各 1本)3,150円  
筑後川が流れる豊かな水の郷、福岡県大川市。この地で350年の歴史を持つ「庄分酢」が、一子相伝の技により特別に2年熟成の「有機玄米くろ酢」を醸造。地中に半分埋めた甕で仕込むことで、コクのあるまろやかな味わいが生まれました。有機純米酢と有機りんご酢も風味ゆたかでやさしい酸味が特徴です。

画像①



#### 「花折 鯖棒寿司」画像②

(総重量 1.0kg、消費期限 3日)7,350円(送料込)

京都では昔からハレの日のご馳走と言えば「鯖寿司」。なかでも花折の鯖寿司は地元で愛され続ける逸品。鯖は日本海沖で獲れる脂の乗った真鯖。米は滋賀産の日本晴としひかりをブレンドして使用。さらに今回は風味豊かな「庄分酢」を使うことで、うまみを一層引き出しました。

画像②



### ■つどう・つながる 日本の鍋

「秩父 きのこしょうが鍋」(原木椎茸、まいたけ、ひらたけ、えのき、白菜、長ネギ、葉物、人参、千切り生姜、鶏もも肉、鶏スープ、豆腐、秩父醤油、ゆでうどん 220g×2 総重量 2.5kg 消費期限冷蔵 4日)5,250円(送料込)  
原木栽培で丹精こめた香り高い椎茸など秩父特産のきのこをたっぷり使いました。鶏スープには秩父の醤油と生姜を効かせ、あっさり味でからだの温まる冬におすすめの鍋。仕上げにきのこの旨みが出たスープにうどんを入れて。

「にいたにいた鍋」(金目鯛切身 3切、伊勢海老 2尾、いわし団子 5個、白菜、長ネギ、椎茸、えのき、昆布、豆腐、味噌だれ 総重量 1.6kg 消費期限冷蔵 4日)5,250円(送料込)  
新鮮な房総の魚介を味噌味に仕立てた豪快な漁師鍋。「にいたにいた」は房総方言で「煮えた煮えた」の意味。

展開店舗	そごう11店舗、西武14店舗、ロビンソン2店舗 計27店舗		
売上目標	前年比105%(全店計) [内インターネット 前年比140%]		
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5日(土)～12月26日(月)	11月1日(火)～12月25日(日)	11月5日(土)～12月26日(月)
インターネット	10月25日(火)～12月25日(日)		