

畑の肉で大切なあの人の美容と健康のお手伝い 17年お歳暮はこだわりの「大豆」を投入

美容・健康への関心は年々高まっており、食においても栄養素や栄養価を気にされるかたが増えていきます。一方で、独り身世帯や小家族の増加に伴って外食や中食の需要は拡大し、「いかにバランス良く栄養を摂るか」は大きな関心事となっています。そこで、2017年は豊富なアミノ酸と良質なタンパク質を含むことから「畑の肉」と言われ、国内外の著名人からの発信により世界的なトレンドになっている「大豆」をテーマ食材として展開。47都道府県で栽培され、200種を超える大豆の中でも特徴的な「新丹波黒」「タマフクラ」「黒千石」を使用した、有名シェフの創作料理、人気の和スイーツなど、日常の食事に美味しく簡単に大豆を取り入れられるギフトをご提案いたします。

※本リリースの掲載画像はイメージ、価格はすべて税込です。

そごう・西武の「お歳暮ギフト」

- 店舗: 西武10店舗、そごう7店舗 全17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7日(火)～12月25日(月)
そごう・西武のショッピングサイト「e.デパート」: 10月12日(木)午前10時～12月25日(月)
- 売上目標: 前年比101% (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: 1,623アイテム(前年1,611アイテム)
- そごう・西武のショッピングサイト「e.デパート」: <http://edepart.omni7.jp/basic/a10020000>

■偏りがちな栄養を補完！日本人に古くから親しまれているスーパーフード

人間の身体では作ることでできない必須アミノ酸のバランスがとれた良質なタンパク質を含むほか、不足しがちなカルシウムや鉄分、話題の大豆イソフラボンなど、その栄養価の高さは、まさに「スーパーフード」。特に黒大豆の皮部分には抗酸化作用を持つアントシアニンが多く含まれると言われております。味噌や納豆、おせち料理の定番黒豆など、日本人には古くから馴染みのある食材ですが、国内外の著名人が好んで食べるなどブームは再燃しております。農林水産省発行の「大豆をめぐる事情」によると、食用大豆の需要は平成26年で942,000トン、平成27で959,000トンと年々上昇しており、今後も上昇傾向にあります。

■女性に嬉しい大豆イソフラボンをマメに摂取 (全14アイテム)・・・3,996円～10,800円



おいしさ広がる、三種三様の味わい。
新丹波黒、タマフクラ、黒千石の3種を合わせ、それぞれの風味や食感を楽しめるピクルス。すっきりとした上品な甘みが際立つ、北海道野菜とタマフクラのマリネ。お好みの食材にかけて、まぜて、アレンジ自在な黒千石のビンドレ(ドレッシング)は2種の味わいを。手軽に大豆が摂れる、毎日の食卓に嬉しいセットです。

食源探訪 新丹波黒
タマフクラ 黒千石
ピクルス&ビンドレ
・・・4,104円



ココロも満ちる、大豆なごちそう。
カラダのことを気づかいながら、しっかりとした食べごたえにもこだわりました。大豆とお肉のコンビネーションで、タンパク質たっぷりの華やかなひと皿です。

[写真上・中] [400点限定]
礼華 青鸞居
黒千石大豆の鶏ももロールと
麻婆タマフクラ豆 ……5,400円

[写真下] [300点限定]
礼華 青鸞居
黒毛和牛のローストビーフ
黒豆とガーリックの香り
・・・10,800円