

「料亭・名店一段重」品数3倍増でメリハリ消費へ対応 「ハレの日贅沢」なおせちを提案

そごう・西武は、消費の2極化によるメリハリ消費で、ハレの日にはとことんこだわるというお客さまのニーズを受けて「家族みんなで楽しむお取り寄せグルメ」をテーマに2024年はハレ日ならではの贅沢なおせちをご提案します。いいものを少しずつ召し上がりたいという要望にお応えて「料亭・名店の贅沢一段重」やジャンルを超えた「有名店のコラボおせち」、一段丸ごと「肉料理」や「海老・かに料理」が入った美味づくしおせちをご提案します。今年は年末年始の帰省が増え、団らんの場が増えるという予想から天然とらふぐ料理や名店のばらちらしなど「迎春のごちそう」も昨年よりも1.5倍に種類を増やしました。

そごう・西武のおせち概要

- 店頭会期: 西武池袋本店 9月25日(月)～12月22日(木)まで ※店舗により会期は異なります。
- 西武・そごうのショッピングサイト「e.デパート」会期: 9月21日(木)午前10時～12月15日(金)午後11時59分まで
- 展開店舗: そごう・西武全10店舗、および西武・そごうのショッピングサイト「e.デパート」
URL: <https://edepart.sogo-seibu.jp/feature/f500100>※「e.デパート」対象商品については9月21日(木)以降サイトをご確認ください。
- 品揃え: 約300種類(前年比105%)
- 売上目標: 前年比105% ※既存店ご予約の承りの売上

ハレの日にこだわりの「料亭・名店の贅沢一段重」(全10種類／新規7種類)

料亭・名店の一段重を昨年よりも種類を3倍以上に増やしてご提案いたします。ハレの日にはとことんこだわるお客さまの増加を受けて従来の二段重、三段重以外にも、いいものを少しずつ召し上がれる料亭・名店のこだわりの一段重が今年のおすすです。

(京都)京料理 美濃吉「和風一段重」※新規 (左)

川魚料理で愛される享保年間創業の老舗から。華やかで縁起のよい美肴が楽しめます。
32,400円(1～2人前)
(1段・縦21.9×横21.9×高さ5.7cm、全30品)



(東京)懐石 辻留「和風一段重」(右)

明治三十五年創業の茶懐石の名店から。素材本来の風味が薫ります。
30,240円(1～2人前)
(1段・縦16.5×横16.5×高さ6.5cm、全12品)



ジャンルを超えた共演「コラボおせち」(全15種類／新規1種類)

和・洋・中と各ジャンルの名店のコラボレーションはおせちならではの味です。一段ごとに変わる名店の味をお楽しみいただけます。

和風 東京・銀座 銀座 久兵衛
昭和十年創業から、国内外の著名人に愛されてきた江戸前
の有名寿司店。
二代目今田洋介

洋風 東京・日本橋 たいめいけん
日本の洋食界の草分けとして昭和六年創業。人々を魅了し続ける洋食の味を。
二代目 茂出本雅章

東京名店「和洋三段重」※新規

東京を代表する有名店が監修。両店の持ち味を生かした和・洋・酒の肴の贅沢な三段重です。
38,880円(3～4人前)
(3段・縦19.5×横19.5×高さ5.0cm、全50品)



一段丸ごと〈海老・かに〉やく〈肉〉がいっぱい「美味づくしおせち」(全7種類／新規3種類)

数あるおせちの中でも人気の「海老・かに」や「肉」料理を一段丸ごと詰めたそごう・西武限定のおせちです。今年のお正月は昨年よりも集まりやすくなったこともあり、小さいお子さまも含めて多くの年代が集まる場面でもみんなが喜ぶ内容になっています。

そごう・西武限定 〈美味づくし〉和洋中二段重「福」 ※新規

花咲かにやたらばがになどを中心に、海老・かに料理を豪華かつ彩り豊かに盛り合わせました。

34,020円(3人前)

(2段・縦20.1×横29.5×高さ5.3cm、全44品)

一段まるごと 海老・かに料理 いっぱい

- ・花咲かに甲羅盛り
- ・蟹爪アーモンド揚げ
- ・ポイルたらばがに
- ・海老のチリソース
- ・ポイルずわいがに足棒肉
ほか9種



そごう・西武限定 〈美味づくし〉和洋二段重「輝」 ※新規

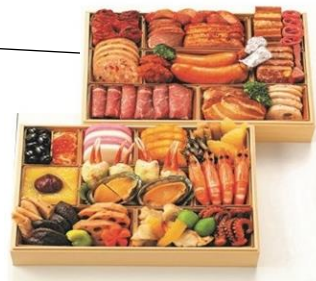
骨付きフランクがインパクト大。ボリューム満点のお肉重と和の伝統的なおせちが楽しめます。

34,020円(4人前)

(2段・縦20.2×横26.3×高さ5.3cm、全39品)

一段まるごと 肉料理いっぱい

- ・骨付きフランク
- ・豚タンのピリ辛スモーク
- ・ローストビーフ
- ・アスパラとベーコンのチキン巻き
- ・豚の角煮
- ・チーズと香草入りミートローフ
ほか8種



今年は新たに二段重も登場「ワンちゃんのご褒美おせち」(全3種類／新規1種類)

選りすぐりのお肉や野菜を使って、食べ物の好き嫌が多いグルメなワンちゃんも大喜びで食べること受けあいです。家族に一員でもあるペットも含めたお正月のシーンにピッタリです。

そごう・西武限定 キアツレカーニ「愛犬のための豪華二段重」 ※新規

今年は二段重が初登場。食べ切りサイズでお楽しみいただけます。

19,800円

(2段・縦16.0×横16.0×高さ4.0cm、全17品+招福クッキー1枚)



おせちと一緒に「迎春の美味づくし」(全30種類／新規15種類)

こだわりの天然とらふぐ料理や有名店のすき焼きセットに、ご当地鍋や日本酒などの迎春のごちそうを昨年の1.5倍に増やしてご提案します。

今年は帰省も増えると予想される中、集いの場にもピッタリです。

下関 なかお「天然とらふぐ料理セット〈4人前〉」 ※新規

天然ものならではの絶品のふぐの味をご家庭で。

32,400円

(天然とらふぐ刺身120g・天然とらふぐちり用アラ350g、天然とらふぐの皮の湯引き70g、

天然とらふぐの干しひれ5枚、ポン酢150ml、もみじおろし、ねぎ、かぼす※とらふぐ／国産)



※本リリースの掲載画像はイメージ、価格は全て税込みです。

〈店頭受取の予約受付・決済を24時間いつでもネットで可能に〉

今回のおせち販売から当社では初めてとなるBOPIS(Buy Online Pick up In Store)を西武池袋本店とそごう千葉店で導入します。今まで店頭受取予約については一度店頭までお越しいただく必要がありましたが、BOPISの導入によりカタログ掲載対象商品が自宅で24時間いつでもご予約・お支払い(クレジットカード決済)が可能となります。

受注期間: 10月5日(木)午前10時～12月5日(火)午後11時59分