

高品質と独自性を追求、オリジナル商品「極味伝心」を提案

2016年 ウィンターギフトセンター開設！

東急百貨店各店にて

株式会社 東急百貨店

東急百貨店(以下、当社)は各店にて、ギフトセンターを開設します。
 昨今、ギフト商品は先さまの好みに合わせて、贈り手のセンスやこだわりが感じられるものが求められています。

- そこで、当社はこの冬、さらにお客さま心理に対応すべく、
- ・高品質と独自性を兼ね備えたバイヤー厳選の当社オリジナル商品「極味伝心」のスケールアップ
 - ・今年創業65周年を迎えた東横のれん街の特別企画
 - ・今年7月、食料品売り場をリニューアルした札幌店からの海の幸の紹介による冬の味覚を充実させ、お客さまの満足度向上を目指します。

特に、「極味伝心」は「栗」をテーマにクローズアップするとともに、東横のれん街の特別企画では、老舗・名門が誇る銘菓や味の名作を組み合わせたギフトを用意しました。当社だからこそ実現できる、老舗・名店の共演です。一方で、先行きへの不安感の影響で節約志向が続くなか、全国無料配送ギフトも850選を用意し、「せっかくなら『良いもの』『喜ばれるもの』を贈りたい」、「お手頃なものを選びたい」といった双方のお客さまのご要望にお応えします。


【ギフトセンター概要】

■開設期間:

11月3日(木・祝)～12月21日(水)	本店・二子玉川東急フードショー
11月3日(木・祝)～12月25日(日)	東横店・ShinQs・吉祥寺店・町田東急ツインズ・日吉東急アベニュー
11月3日(木・祝)～12月23日(金・祝)	たまプラーザ店
11月1日(火)～12月25日(日)	レ・シ・ピ青葉台
※10月15日(土)～12月25日(日)17時	インターネット受注

■取り扱い点数: 約1500点

■売り上げ目標: 対前年比100.4%



(参考)本日、この資料は東商記者クラブにお届けしています。

<本リリースに関するお問い合わせ先>

株式会社東急百貨店 経営統括室 広報部 電話:03-3477-3103

<別紙>

【おすすめ商品(一例)】

東急百貨店限定のこだわりの逸品「極味伝心」

おいしさにかける一途なつくり手の情熱と、当社バイヤーの探求心に導かれた、素材や製法などを徹底的にこだわり抜いた東急百貨店限定の逸品です。本年は「栗」をテーマとした商品の特集しますが、日本に栗の産地は多くあります。そのなかで、マロングラッセ、栗きんとんなど、調理の仕方によって最適な産地を選ぶなど、つくり手とバイヤーがこだわりぬいた「栗」が主役のオリジナル商品を取り揃えました。

<ユーハイム>マロンバウムクーヘン 5,400円

本場ドイツで認められたマイスターが生み出したバウムクーヘン生地の中に、ごろっとした渋皮栗をしのぼせ、天面にはイタリア産栗のマロングラッセを砕いてぎっしりと敷き詰めました。

※この商品は洋酒を使用しています。



<ラ・テール セゾン>熊本栗のモンブラン仕立て 4,968円

なめらかな栗のブリュレの上に栗を加えてラム酒をきかせたスポンジ生地、モンブランクリームをたっぷりと絞り、渋皮栗をトッピングしました。

※この商品は洋酒を使用しています。



<恵那川上屋>栗のパウンドケーキ 趣(おもむき) 5,001円

岐阜県の恵那栗の栗きんとんと甘露煮、そしてスペイン<ホセ・ポサーダ社>のマロングラッセをたっぷり加えて焼きあげました。異なる栗の食感と味わいがパウンドケーキの中で絶妙に調和した斬新なおいしさです。



<京料理 美濃吉>和栗の栗きんとん詰合せ 5,400円

伊予産栗には鳴門金時、熊本産栗には紫芋を取り合わせて、京料理の老舗の技で仕上げた栗きんとんに加え、伊予産栗と鳴門金時にブランデーの風味を添えた栗きんとんを詰合せました。



◇和・洋菓子以外にも、東急百貨店こだわりの逸品「極味伝心」を取り揃えています。

[大分]国東半島宇佐地域 低温菌 どんこ椎茸 5,400円

昔ながらの低温菌を使って原木栽培した大ぶりのどんこ椎茸をバイヤーが特別に調達しました。低温菌は冬の寒気に刺激を受け、春にかけてゆっくりと育つため、肉質がやわらかく、味や香りも絶妙です。



〔香川〕<島善>小豆島手延カレーうどん・つけ麺つゆ詰合せ

3,240円

麺づくりに最適な品種として北海道で生まれた小麦・きたほなみ。パイヤーが網走郡津別町産に限定し、小豆島の伝統製法で手延べうどんに仕上げました。趣向を凝らしたつゆが旨さを引き立てます。



〔山形〕清酒「出羽桜」極味伝心 純米大吟醸 720ml

3,780円(限定500本)

蔵元が純米大吟醸を東急百貨店のために調合した限定酒です。しぼりたてや低温熟成など、異なる仕込みの純米大吟醸を蔵元が絶妙なバランスで調合し、瓶詰めしました。



東横のれん街65周年記念 特別企画

日本初の名店街として昭和26年に渋谷に誕生して以来、愛され続けた東横のれん街。創業65周年を迎え、ともにのれんを守り継いできた老舗・名門が誇る銘菓や味の名作を組み合わせたギフトを用意しました。東急百貨店だからこそできる華麗なるおいしさの共演です。

<福砂屋><とらや>フクサヤキューブ・干支小形羊羹・煉菓子詰合せ

4,601円(限定1,300セット)

一人の職人が「手わざ」で仕上げる伝統のカステラをおしゃれな小箱に詰めたフクサヤキューブ、伝統の味をそのままに携帯にも便利な小形羊羹、和三盆糖や柚子風味をいかした煉菓子を詰合せました。



<ヨックモック><銀座ウエスト><鎌倉 豊島屋>

シガール・リーフパイ・鳩サブレー詰合せ 4,320円

葉巻のようにくるりと巻き上げた<ヨックモック>のシガール、生地を幾層にも重ねた<銀座ウエスト>のリーフパイ、鎌倉名物<豊島屋>の鳩サブレー、バター風味ゆたかな3つの銘菓を詰合せました。



<赤坂松葉屋><浅草今半><新橋玉木屋>

東横のれん街惣菜詰合せ 3,240円

<赤坂松葉屋>の料亭仕込みの昆布巻、すき焼割烹<浅草今半>の牛肉ごぼう・牛肉れんこん、<新橋玉木屋>の伝統の佃煮・煮豆を詰合わせた贅沢な一品です。



東急百貨店札幌店が自信をもっておすすめする、美味なる北の海の幸

ゆたかな海の恵みを伝える鮭やかになど、目利きが選びぬいたこだわりのおいしさを北海道からお届けします。

<中島水産>活メ時鮭半身切身 8,100円(上)

とれたてを船上で活メにした時鮭です。焼魚やムニエルなど幅広い料理に使いやすいよう、無塩で仕上げました。

<中島水産>新巻鮭姿切 8,100円(下)

北海道の海でとれた旬な鮭を昔ながらの製法で新巻鮭にし、調理しやすいサイズにカットしてお届けします。



<中島水産>北海道産ボイル毛がに(特大2尾) 12,960円(限定100セット)

旬の時期に稚内沖で水揚げした630グラム以上の特大サイズの毛がにをボイルしました。甘みある身とかに味噌が絶妙です。

<中島水産>北海道サーモン詰合せ 7,560円

北海道近海産の鮮度の良い鮭を刺身と、たたきに、あっさりとした自然な旨さをいかしました。



<中島水産>醤油漬いくら 5,940円

北海道産の粒揃いのいくらを醤油につけ、まろやかな味わいにしました。新鮮な素材の持ち味をいかした無添加の美味です。



以 上