

当社バイヤーと作り手のこだわりによるオリジナル商品「極味伝心」を提案

## 2019年 サマーギフトセンター開設！

インターネット限定の商品数も拡大！（対前年+50SKU）

株式会社 東急百貨店

東急百貨店（以下、当社）は6月、各店にてサマーギフトセンターを開設します。インターネット限定の商品も増強し、各店のサマーギフトセンターに先立ち、5月15日から受注をスタートしました。

当社は、ギフト商戦において、東急百貨店オリジナル商品「極味伝心」を提案しており、この夏もさらに内容を充実しお客さまのご期待に応えるべく、商品開発を進めてきました。取り扱い点数53SKUのうち、NEW商品が18SKUと内容もより魅力的になります。

一方で、全国無料配送ギフトも800選を用意しました。

「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。

その他、夏の美味「うなぎ」と、この夏お試しいただきたいスパークリングタイプの日本酒を紹介します。

### 【ギフトセンター概要】

#### ■開設期間：

5月15日(水)～7月31日(水) 17時	インターネット受注
6月 1日(土)～7月17日(水)	渋谷ヒカリエ ShinQs
6月 1日(土)～7月24日(水)	二子玉川 東急フードショー
6月 1日(土)～7月31日(水)	青葉台 東急フードショー
6月 6日(木)～7月16日(火)	東横店
6月 6日(木)～7月17日(水)	本店、日吉東急アベニュー
6月 6日(木)～7月23日(火)	たまプラーザ店
6月 6日(木)～7月24日(水)	吉祥寺店、町田東急ツインズ

■取り扱い点数：約1,900点

■売上目標 対前年比100.1%

極  
味  
伝  
心



(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 秘書広報部 電話：03-3477-3103

※画像の盛り付けは一例です。容器や一部食材は商品に含まれていないものもございます

【別紙】

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。「本格的な味を現代風に、簡単に味わえるカタチや仕掛け」「透明感+夏らしく涼やかで明るい色合い」「有名ブランドの限定品」の切り口でお客さまにお届けします。

【おすすめ商品の一例】

＜アニバーサリー＞フェアリースイーツ 3,780円

桃やいちご、マンゴー、りんごにチェリー、ラズベリー、マスカットなど、フルーツを贅沢に使った9種類のデザートセットに。産地とのつながりを大切にするシェフが選び抜いた素材で仕上げた、色とりどりのおいしさ揃いです。

アップルグリオット・アセロラピーチ・フレーズココナッツ・オレンジとマスカ  
ルポーネ・ダブル抹茶ゼリー・マンゴープリン・ラズベリーチョコレート・ブ  
ルーベリー・マスカットとピオーネ 各1



＜マーロウ＞アプリコットブリュレとプリンのセット 4,806円

ビーカー入りの手づくり焼プリンで有名な葉山＜マーロウ＞の自信作。杏の里、長野県千曲市更埴の森の杏を使った爽やかなソースを、濃厚なブリュレプリンと組み合わせました。創業以来、変わらないカスタードプリンとのセットです。

アプリコット アマレット ブリュレプリン100g×2、カスタードプリン180g×2



＜マリオジェラテリア＞カラフルジェラートセット 5,400円

選び抜いた素材を生かした、口どけの良さが自慢のジェラート専門店。瀬戸内レモンやりんご、マンゴーなどのフルーツを使ったジェラートにソースを重ね、果実を添えたおいしさを詰め合わせました。

ヨーグルトピーチ・塩瀬戸内レモン・アップルミントキウイ・マンゴーオレンジ  
各110ml×3



＜パティシエ エス コヤマ＞養老牛プレミアム小山ぷりん 5,940円

多才な活躍で知られる小山進シェフが惚れ込んだ、養老牛の濃厚なミルクを使ったプリンです。大地に放牧され、無農薬の牧草を食べて育まれた養老牛のミルク本来の味わいを伝えるプレーンと、華やかで上品な風味が絶妙な白桃フレーバーをセットにしました。

プレーン×6、白桃×3



※画像の盛り付けは一例です。容器や一部食材は商品に含まれていないものもございます

**<宗家 源 吉兆庵>半夏生・美涼の露詰合せ 3, 240円**

和菓子作家・坂本紫穂氏とのコラボレーションで生まれた涼菓の贈り物。夏の水辺に群生する半夏生の葉をイメージして、青梅の爽やかな風味が広がる涼菓に仕上げた「半夏生」。産地にこだわった清水白桃やマスカット・オブ・アレキサンドリアを使い、果実そのものを食べているかのような「美涼の露」との詰め合わせです。

美涼の露：白桃・マスカット各2、半夏生×4



**<ダリケー>×<放香堂>抹茶のアイス食べくらべ 5, 400円 限定500セット**

宇治茶の老舗の匠、茶師十段の六代目東源兵衛氏が選び抜いた抹茶を使ったアイスに、カカオ豆へのこだわりで名高き専門店のチョコレートチップをプラス。ほんのり香る抹茶アイスにはダークチョコ、やわらかい香りの抹茶アイスにはミルクチョコ、香り深い抹茶アイスにはホワイトチョコを組み合わせました。

抹茶アイス(まろやか仕立て)×ダークチョコ・抹茶アイス(味わい仕立て)×ミルクチョコ・抹茶アイス(香り深み仕立て)×ホワイトチョコ 各100g×3



**[京都]<紫野和久傳>れんこん菓子 西湖(せいこ)・ささのか菓子 希水(きすい)詰合せ 5, 076円**

青々とした笹の葉の香りもすがすがしい、涼風招く京の料亭の夏菓子。蓮根のでんぷんと和三盆糖を練り上げ、もっちりとした食感でなめらかなどごしのれんこん菓子「西湖(せいこ)」。笹のエキスやオオバコを使った、爽やかな味わいの夏限定ささのか菓子「希水(きすい)」と詰め合わせました。2枚の笹の葉でやさしくつつんだ、古都の夏をしのばせる上品な涼菓の贈り物です。

れんこん菓子 西湖・ささのか菓子 希水 各5



**<精肉あづま>梅山豚 香り塩の塩焼豚詰合せ 8, 640円**

幻の豚「梅山豚(メイシャントン)」のうまみを職人の技で最大限引き出した焼豚。上質な脂身とやわらかな赤身の肉を使い、うまみを凝縮した焼豚です。

梅山豚 香り塩の塩焼豚400g、梅山豚 昔ながらの醤油焼豚300g



**<精肉あづま>熊本県産 くまもとあか牛ローストビーフ 8, 640円**

赤身にうまみ成分を豊富に含み、やわらかな肉質が自慢のくまもとあか牛。その肉本来の味わいを生かすために、塩と胡椒だけで仕上げ、伊豆天城産のわさびを使ったわさび塩を添えました。バイヤーが吟味を重ねたうまさです。

くまもとあか牛ローストビーフ(モモ肉)300g、わさび塩30g



※画像の盛り付けは一例です。容器や一部食材は商品に含まれていないものもございます

**[兵庫] <手延べそうめん揖保乃糸> 縹つむぎ 極寒製 3,240円 限定1000セット**

そうめんづくりに最適な極寒期に、熟練製造者が手掛けた特別な揖保乃糸。国産小麦粉だけを使った上質なそうめん「縹つむぎ」の中でも、麺が縮まる極寒の1月～2月にかけてつくられたものに限定。艶も美しく、コシがあって歯切れがよく、小麦本来のゆたかな風味が広がるおいしさです。

縹つむぎ 極寒製(国内産小麦粉使用)[50g×2]×9



**[神奈川] 清酒<いづみ橘> 極味伝心 純米大吟醸 山田錦 5,400円 限定500本**

「酒造りは米づくりから」の信念のもと、酒米栽培から精米、醸造まで自社で行う神奈川県海老名の栽培醸造蔵の自信作。地元産の山田錦を使い、酵母や精米歩合が異なる2種類の純米大吟醸を掛け合わせました。

辛口、720ml、神奈川県産山田錦 精米歩合40%



**夏の美味 うなぎ ～あふれる滋味を引き出した、老舗・名店自慢の鰻**

**[愛知] <うなぎ 四代目 菊川>**

**愛知県三河一色産 一本うなぎ蒲焼き 8,640円**

老舗鰻問屋が営む名店。確かな目利きで選び抜いた三河一色産の鰻を丸ごと一本じっくり焼き上げました。

愛知県三河一色産 一本うなぎ蒲焼き2尾 計380g、秘伝たれ20ml×2、山椒付



**[京都] <七條鮎定> 鰻の蒲焼き 長焼2尾 7,560円**

京の老舗川魚問屋が創業以来、守り継いできた職人技でふっくらと焼き上げた蒲焼、コク深いたれが絶妙です。

鰻の蒲焼(大・有頭)165g～180g×2、たれ40g×2、粉山椒×2



**[京都] <鰻割烹 まえはら> 愛知三河一色産うなぎ蒲焼き 5,400円**

知る人ぞ知る京の鰻割烹。丹念にさばき、職人技で丹念に仕上げた三河一色産の蒲焼は、ふっくらとした身にうまみが凝縮されています。

愛知三河一色産うなぎ蒲焼き2P 計120g、秘伝たれ30ml、山椒付



**[京都] <京料理 六盛> うなぎの蒲焼セット 6,480円**

京料理の名店が鰻の香りとうまみを引き出し、たれや山椒の風味にもこだわった蒲焼です。召し上がりやすいサイズにカットしました。

うなぎの蒲焼き80g×3、特製たれ20ml×3、山椒付



※画像の盛り付けは一例です。容器や一部食材は商品に含まれていないものもございます

日本が世界に誇る「SAKE」。スパークリングタイプの日本酒をそろえました



**【埼玉】 awa酒「菊泉」**  
 純米スパークリング  
 ひとすじロゼ

720ml 9,720円

赤色酵母を使い、美しい色を引き出したロゼタイプのスパークリング清酒。いちごのような甘い香りと繊細な酸味。まろやかな味わいです。



**【福島】 awa酒「人気一」**  
 あわ酒スパークリング  
 純米大吟醸

720ml 6,480円

通常に比べ、倍以上の時間をかけたスパークリング純米大吟醸。泡はきめ細かく、ほんのりとした甘みです。



**【群馬】 awa酒「水芭蕉」**  
 MIZUBASHO PURE  
 720ml 5,143円

シャンパーニュに学び、瓶内二次発酵を取り入れたスパークリング清酒。シルキーな泡と優雅な味が絶妙です。



**【山梨】 awa酒「七賢」**  
 星ノ輝 スパークリング  
 720ml 5,400円

輝く星のような泡立ちと、米からしか生まれぬ芳醇な香り。すっきりとした飲み口のスパークリング清酒です。

以上

※画像の盛り付けは一例です。容器や一部食材は商品に含まれていないものもございます