

～本格的な味を食いたい時に食いたい分だけ簡単に味わえるギフト～
「東急百貨店の贈り物 2019ウィンターギフト」
 10月15日(火) インターネット承り開始

株式会社 東急百貨店



東急百貨店(以下、当社)は、10月15日(火)から「2019ウィンターギフト」のインターネット承りを開始、11月に各店にてウィンターギフトセンターを開設します。

今年のウィンターギフトは、「本格本物の追及」をテーマに、本格的な味を食いたい時に食いたい分だけ簡単に味わえるギフトを提案します。つくり手の情熱と当社バイヤーの探求心が生んだ当社オリジナルの「極味伝心」では、栗やチョコレートなど冬の温かみを感じる素材を生かし、こだわりと工夫を尽くした逸品をそろえた他、幾度かに分けて楽しめる小分けタイプのギフトもご用意しました。また、11月1日(金)開業の「渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン」に出店する「東急フードショーエッジ」スイーツゾーンから、トレンドを発信する注目の美味や、東急線沿線で人気を呼ぶ名店のおいしさを紹介する食のオンラインショップ「SALUS ONLINE MARKET」で話題の味が初登場します。

【ギフトセンター概要】

○開設期間:

10月15日(火)～12月25日(水)17時	インターネット承り
11月1日(金)～12月25日(水)	渋谷ヒカリエ ShinQs、青葉台 東急フードショー
11月1日(金)～12月20日(金)	二子玉川 東急フードショー
11月7日(木)～12月18日(水)	本店
11月7日(木)～12月20日(金)	町田東急ツインズ
11月7日(木)～12月21日(土)	東横店
11月7日(木)～12月22日(日)	たまプラーザ店、日吉東急アベニュー
11月7日(木)～12月23日(月)	吉祥寺店

(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

[商品一例]

極味伝心 ~つくり手の情熱とバイヤーの探求心が生んだ、東急百貨店が誇る、極めつきの贈り物~

<アニバーサリー>フェアリースイーツウィンター 3,780円*

あたたかな部屋でいただくにふさわしい、プチサイズのデザートです。あんずやブルーベリー、いちご、抹茶にほうじ茶、モンブランなど、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9種類のおいしさをセットにしました。冬の記念日にもおすすめの色とりどりの美味ぞろいです。

[あんず、ブルーベリー、抹茶、いちご、ヨーグルト、チョコレート、モンブラン、ほうじ茶、ラズベリー]



<モンロワール>リーフメモリーギフトボックス 茜 3,240円*

神戸生まれのチョコレートハウスを代表する、木の葉の形をした色とりどりの可愛いチョコレート、リーフメモリー。東急百貨店限定の栗と小豆フレーバーにミルク味を添えた「茜」のつつみを、人気のフレーバーとともに詰め合わせました。

[リーフメモリー: 緑(抹茶、ダーク、ミルク)・橙(モカ、ホワイト、ミルク)・茜(栗、小豆、ミルク) 各20]



<ジョンカナヤ> × <コクテール堂>

シヨクラ&カフェフィナンシェ 4種アソート 3,240円*

麻布の伝説的レストランの美学を継承するショコラトリー<ジョンカナヤ>が、じっくりと時間をかけて熟成させたエイジングコーヒーで知られる<コクテール堂>のコーヒー豆を使って焼きあげた、風味豊かでコク深い味わいのフィナンシェです。

[フィナンシェシヨクラ・フィナンシェブラン・フィナンシェカフェ・フィナンシェエスプレッソ 各2]



<ロイスダール>

四万十栗のシヨクラパウンドケーキ 極味 4,320円* ※800セット限定

日本最後の清流といわれる、高知県の四万十川流域の自然が育んだ四万十栗。そのずっしりと大きく甘い実を、老舗<ロイスダール>伝統のパウンドケーキにぜいたくに加えてチョコレートでコーティングし、イタリア産マロングラッセと金箔で華やかに飾りました。

[四万十栗のシヨクラパウンドケーキ]



<あんみつ みはし>あんみつ・おしるこ詰合せ 3,780円*

北海道十勝産の小豆を銅釜でじっくりと煮て、何回も晒して仕上げた粒餡とこし餡のおしるこに、国産栗の甘露煮を加えました。創業以来、上野の名物として親しまれる、老舗自慢のあんみつとともにお届けします。

[あんみつ220g×2、つぶあんしるこ・こしあんしるこ各110g、切り餅×4]



＜米沢牛黄木 金剛閣＞黄木の米沢丼 一膳ご飯 6,480円*

独特の深みのある味わいと、肉質にこだわって選び抜いた米沢牛を、ステーキ、すき焼、角煮に仕上げ、ご飯とあわせて1膳ずつ詰め合わせました。

電子レンジで温めるだけで、米沢牛ならではの味わいが楽しめる贈り物です。

〔米沢牛ステーキご飯130g×2、米沢牛すき焼ご飯130g、米沢牛角煮ご飯130g〕



＜創庵 おか乃＞年明けうどん 3,240円*

太くて長いことから古来、長寿を願う縁起の美味として喜ばれてきたうどん。讃岐伝統の製法でもっちりとした半生に仕上げたうどんと、鯛の最中の中から「迎春」「開運」の文字に型抜きした昆布が浮かび上がる新趣向の贈り物です。お湯を注ぐだけで召しあがれるつゆをセットにしました。

〔讃岐半生うどん100g×4、つゆ：鯛・湯葉・卵・豚汁、最中：飾り昆布入り×4〕



東急フードショーエッジ ～11月1日(金)開業の渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストランに生まれた食品専門店から贈る注目の美味ギフト～

＜ペシェ・ミニヨン ーレダー＞アックワーズギフト 4,320円*

カラフルで多彩な味わいダックワーズがそろそろ焼菓子専門店。遊び心も加えた「アックワーズ」をお届けします。

〔クラシック・ピスターシュ・キャフェ・バナヌ ココ・
テ ヴェール・ヴィオレット・オレンジ・ラムレザン・フレーズ・
フランボワーズ・ゆず・モント・セザム・スペキュロス・紅茶・キャラメル〕



＜アンヴデット＞アンヴデットギフト 3,672円*

東急フードショーエッジ限定のバウムクーヘンをはじめ、人気の焼菓子をバラエティーゆたかに詰め合わせました。

〔リーブルクーヘンティプレーン×6、マドレーヌ、フィナンシェ、ケーキバナヌ、ケーキピスターシュ、ケーキフリユイ、ディアマンパニーユ〕



＜メロウウィッチ＞パウンドケーキ 10個入 3,240円*

岐阜の洋菓子店＜ナガラタタン＞が展開する新ブランド。フルーツやナッツをたっぷり使った限定のキューブ型パウンドケーキです。

〔パウンドケーキ×10〕



東横のれん街 ～のれんを守り、味に磨きをかける老舗、名門の粋を贈る～

＜とらや＞瀬戸の実り・焼菓子詰合せ 6,264円* ※300セット限定

レモンの爽やかさの中に、黒糖のこく深い風味が調和した特製羊羹「瀬戸の実り」。和三盆糖や柚子をつかった煉菓子和み合わせました。

〔特製羊羹：瀬戸の実り(中形)×2、季節の煉菓子：和三盆だより×2、柚子ごよみ×3〕※11月20日(水)以降承り順にお届けします



＜たねや＞手づくり最中しがらき 6,050円 ※100セット限定

みずみずしい餡と香ばしい最中種をあわせていただく手づくり最中。餡は菓子匠の地元、滋賀の信楽焼の器に詰め、3種類の最中種とともにお届けします。

〔粒餡・黒糖餡 各130g×2、こがし種・白種・胡麻入種 各8〕



SALUS ONLINE MARKET ～東急線沿線の街で評判のおいしさを贈る～

＜PIZZERIA DA GRANZA＞

ピッツァ マルゲリータ&カルボナーラ 3,240円*

ナポリピッツァ職人選手権の日本大会で優勝した、坂本大樹氏の人気ピッツェリアの美味です。全粒粉を配合した生地は、もちりとしていながらも軽やかな食感。水牛のモッツアレラを使ったマルゲリータと、カルボナーラをセットにしました。

〔ピッツァ マルゲリータ351g、カルボナーラ430g〕



＜wagashi asobi＞ドライフルーツの羊羹 2,484円*

和菓子職人、稲葉基大氏と浅野理生氏の創作和菓子ユニット＜wagashi asobi＞の自信作です。北海道小豆のこし餡と沖縄県西表島産の黒糖に、ラム酒を加えて炊きあげた上品な甘さの羊羹に、ドライフルーツのいちごやいちじく、胡桃がぎっしり。まるでテリーヌのような斬新な和菓子です。

〔ドライフルーツの羊羹〕



※表示価格は標準税率10%(*軽減税率対象商品は8%)の消費税を含んだ税込み価格です

なお、軽減税率対象商品において、用途により軽減税率が適用されない場合もございます

※内容が変更になる場合もございます

※画像はイメージです。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

以上