



注目

2017年 京王のおせち……………	1
2016年 京王のクリスマスケーキ……	3



少人数、配送可能おせちを拡充

2017年 京王のおせち

◆予約承り期間:10月1日(土)~12月22日(木)

・店頭/新宿店地下1階、聖蹟桜ヶ丘店1階「おせち承りコーナー」

セレオ八王子店、ららぽーと新三郷店、ららぽーと富士見店、昭島モリタウン店

・フリーダイヤル(10時~19時)/新宿店0120(593)335、聖蹟桜ヶ丘店0120(860)560

・インターネット受付/http://www.keionet.com ※10月1日(土)10時~12月24日(土)14時まで

◆商品お渡し:12月31日(土)

・新宿店7階大催場(10時~16時)、聖蹟桜ヶ丘店7階催場(11時~16時)

帰省、旅行、仕事…年末年始の過ごし方が多種多様な昨今ですが、やはりお正月におせちは欠かせません。おせちの売上高は約20年にわたって右肩上がりが続いています。過ごし方が多様であるだけに、さまざまに使い分けできる「買うおせち」のニーズは増しているようです。ご家族大人数で伝統の味を、ご当地の味をお取り寄せ感覚で楽しみたい、遠方の帰省先に送りたい、夫婦二人の年越しだから少量で、とさまざまなニーズに応えるために、シーンごとにご提案するおせちを全220型ご用意します。中心価格は2万~2万5000円。

＜ご家族で過ごされる方には、有名店の味やご当地グルメなどこだわりの味を＞

■駅弁調製元が作るご当地おせち「老舗駅弁店のおせち」

全国で開催される駅弁催事の中でトップクラスの売上・規模を誇る「元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」(駅弁大会)を開催する当社ならではの企画第2弾。

「駅弁」は、様々な基準を満たした駅弁調製元に与えられる「駅弁マーク」がついて初めて販売できます。そのため、駅弁調製元の多くは旅館や料亭などを母体とする地元の名士です。信頼の証でもある駅弁調製元が地元の食材や調理法で作るご当地おせちは、昨年大好評を得ました。今年は仙台と山梨の老舗調製元の特製おせちが登場。どちらも当社駅弁大会の販売個数ランキング上位の常連です。

●仙台 こばやし「おせち(松)」(3人前)21,600円

東北本線仙台駅「網焼き牛タン弁当」で知られる駅弁調製元「こばやし」。大正9年創業の仙台の老舗が、人気駅弁「ふかひれ牛タン弁当」をモチーフに、宮城名物をお重に詰めました。看板商品でもある冷めてもやわらかい牛タンを使った「牛タン焼き」のほか、カキの生姜煮、鶏肉の仙台味噌焼き、ふかひれの姿煮などが入っています。



●丸政「和風おせち 2 段重」(4 人前)21,600 円

中央本線小沢駅「甲州カツサンド」でおなじみの丸政(山梨県)は大正 7 年創業。伝統のおせち料理に加えて、信州牛の炭火焼き、豚肉のアスパラ巻といった丸政の駅弁で人気のおかずを詰めました。肉を得意とする丸政特製の、老若男女にお楽しみいただけるおせちです。



■デパ地下の名店がコラボレーションしたプレミアムおせち

●「京王百貨店オリジナルおせち」(4 人前)28,620 円

2015 年に登場し、ヒット商品となったおせちの新バージョン。新宿店の人気店 4 社に、老舗佃煮店「銀座新之助 貝新」が加わった 5 社で、それぞれの得意分野をお重に詰合せました。「浅草今半」の黒毛和牛もも肉を使ったローストビーフ、自家製の白あんと栗だけで練り上げた「花園万頭」の栗きんとん、京王沿線多摩地域の野菜を使用した和惣菜店「佃浅」のお煮しめ、築地の水産加工食品専門店「味の浜藤」のギンダラ西京焼き、「銀座新之助 貝新」が直火で仕上げた北海道産ほたて焼きなどが贅沢に詰まった和風 2 段重です。



■名レストランの味をご家庭で

●CHEZ・NAKA 国立「洋風こだわり 3 段重」(4~5 人前)29,700 円

東京都国立市で愛されるフレンチ店。バターやオイルを控えたヘルシーでおいしい料理が評判です。オーナーシェフ自らが厳選した素材をフレンチ・イタリアンの技法でおせち料理に。山形県産黒毛和牛ビーフシチューやオマール海老濃厚クリームソース、ズワイガニと帆立貝の 3 色テリーヌなどが多彩に入った 3 段重です。



このほか、美濃吉などの老舗料亭、南国酒家、チャイナグリルシェンロンなどの高級中華料理店から当社限定販売のおせちが登場します。

<二人だけ、贈りたいなど、多様なニーズに応えるおせち>

■少人数おせち、個食おせち

昨年売上高を約 30%伸ばした人気カテゴリー。子供が巣立って夫婦二人になったという方、帰省しないで過ごす方など、少人数のおせちのニーズは年々高まっています。少人数・個食おせちは昨年より 3 型増の 32 型を販売します。

●京都 三千院の里「和風ミニ三段」(2 人前)10,800 円

京都一乗寺に佇む「三千院の里」の和風おせち。2 人用の料理が 3 段にわたって華やかに盛り付けられたおせちは、昨年 300 台以上を販売したヒット商品です。

このほか、個食おせちでは、京料理演登久で 1 人前から 3 人目まで個数を指定できるもの(1 客 5,400 円)などが登場。また、個食おせちとオードブルをセットにし「大みそかはオードブル、元旦は個食おせち」といった楽しみ方ができる商品も 6 種類販売します。



■広域配送可能なおせち

昨年売上を 1.5 倍に伸ばしている「配送可能なおせち」は、帰省先や、遠方に暮らす子供に贈りたいというさまざまなニーズがあります。

●石井食品「食物アレルギー配慮 のぞみ」(3~4 人前)15,120 円 *クール便送料込

小麦を使わない醤油、無添加調味料で仕上げ、卵・乳・小麦・そば・落花生・エビ・かこのアレルギー指定原料不使用の「からだにやさしいおせち」です。



場所やシーンを変えて何度も楽しむ

2016 京王のクリスマスケーキ

◆予約承り期間:10月13日(木)~12月16日(金) ※商品により異なる

- ・店頭/新宿店地下1階「クリスマスケーキ承りコーナー」・聖蹟桜ヶ丘店1階「京王フードアリーナ諸国銘店」
- ・フリーダイヤル(10時~19時)/新宿店0120(593)335、聖蹟桜ヶ丘店0120(860)560
- ・インターネット受付/http://www.keionet.com ※10月6日(木)~12月16日(金)

◆商品お渡し:12月23日(金・祝)、24日(土)<一部商品は25日(日)のお渡し可能>

- ・新宿店7階大催場(12時~19時30分)、聖蹟桜ヶ丘店1階「京王フードアリーナ」特設会場(13時~19時)

今年のクリスマスは3連休にあたることから、場所やシーンを変えて何度も楽しむ方が増えると予想し、昨年より9種類増やした42種類で拡大展開します。外出のご予定に合わせやすい「冷凍お届けケーキ」、パーティーで目を引く「大人数向けケーキ」、二人で過ごす日にちょうどいい「少人数向けケーキ」などテーマを分けてご用意。パティスリー系は4,000~5,000円台を、デパ地下ブランドは3,000~4,000円台を中心に展開し、クリスマスの過ごし方の多様化に対応する、当社やパティスリーの本店でしか購入できないケーキを取りそろえます。

■じわじわ人気UP! 冷凍お届けケーキ

急速冷凍などの技術の進歩と、美しい冷凍ケーキを作るために素材や製法を調整するなどというパティシエの工夫により需要が増えてきています。昨年より2種類多い5種類の展開。

- Seichiro,NISHIZONO 「Dramatique」4,320円(送料込) 直径12cm、冷凍配送ケーキ

クリスマスケーキは都内百貨店初登場 **京王百貨店限定商品** **販売予定数量 30個**

若手パティシエ西園誠一郎氏が手掛ける、大阪市西区の「記憶に残る香りを使用したお菓子づくり」をモットーとしたパティスリー。ローズが香るホワイトチョコレートのみースの中には、種をあえて残し食感を楽しめるフランボワーズのジュレを入れました。土台の部分には、アーモンド風味の焼き菓子、パン・ド・ジェンヌにマロンを混ぜたものを敷いています。表面には、ラズベリーと細かくしたバラの花びらをあしらいました。



- カフェタナカ「ノエル・マシェリ」5,832円(送料込) 直径12cm、冷凍配送ケーキ

クリスマスケーキは都内百貨店初登場 **販売予定数量 15個**

1963年創業の名古屋市北区の老舗カフェのクリスマスケーキが都内百貨店初登場。女性パティシエ田中千尋氏が手掛ける、素材の味を生かしたお菓子が人気の店舗です。女性からはチョコレートの支持が圧倒的に高いとらんだ当社バイヤーが、田中シェフに出品をお願いしたのは、濃厚でとろける口どけのクレームショコラフランボワーズと、甘さ控えめのムースショコラのハーモニーが楽しめる一品。マカロンやサンタで華やかに飾りました。



バイヤー綾部より クリスマスの定番である赤と白の彩りのショートケーキは、当社のお客様に根強い人気。ただ、新しいものやめずらしいものも紹介したい!という思いがあり、重鎮と言われる名パティシエが多いなか、同世代の若手や女性のパティシエを開拓しました。冷凍ケーキをはじめ、卓越した技術でケーキにしてくれるパティシエたちとの共作ケーキが数多く出来上がりました。

■大人数やパーティー向けのケーキ

- パティスリー エール「プチワール」(15個入り)3,132円

京王百貨店初登場 **京王百貨店限定** **販売予定数量 30個**

東京都世田谷区奥沢にある「奥沢プリン」が代表的な洋菓子店。店舗で人気を集める一口サイズの焼き菓子が15種類入ったケーキが初登場します。当社限定の味であるレアチーズケーキやマカロンのほか、モンブランやフルーツのタルト、ロールケーキなどどれも直径5cmほどの小さなケーキで、細部まで丁寧に作られています。



- 南青山・ショコラ・シック「ショコラ・シック・ノエル」6,696円

上段 7.5×7.5×5cm 下段 15×12×5cm **京王百貨店限定** **販売予定数量 30個**

素材を生かしたシンプルな味をコンセプトにした南青山のパティスリー。担当バイヤーが“クリスマスパーティー用に”と依頼したケーキは、見た目が華やかでかわいらしい豪華な2段のショートケーキ。生クリームとイチゴ、フランボワーズ、ブラックベリーなど数種類をブレンドした自家製ベリージャムをサンドしました。



■スイーツ好きのふたりも満足！少人数向けケーキ

- パティシエ・シマ「ショコラティーヌ」1,620円 4.5×16×4cm

京王百貨店限定商品 **販売予定数量 100個**

日本フランス菓子界のトップパティシエの一人、島田進氏が1998年に創業した「パティシエ・シマ」から、濃厚なチョコレートケーキが登場。「東京の石畳」が代表的な商品でチョコレートには定評のあるパティスリーです。

二代目シェフ島田徹氏が厳選したフランスのヴァローナ社のチョコレートを使用し、チョコレートスポンジの中に、チョコレートムースをたっぷり挟んだチョコ好きにはたまらない一品。

バイヤー綾部より ケーキの大きさに悩んだ商品。本来2〜3人用であれば、4cmほど小さいものになるのですが、島田徹シェフと意見交換を重ね、「大きめサイズのほうがチョコ好きのお客様には満足度が高い」として、この大きさに決めました。



■年に一度だから…サプライズありの贅沢ケーキ

- ルワンジュ東京「サンニコラ」10,800円 **販売予定数量 15個**

(ボックス:14×14×20cm、ショートケーキ:13×13×7cm)

港区六本木に店舗を構え、“時間・空間を提供する”をコンセプトにしたパティスリー「ルワンジュ東京」が手掛けるのは、本店と当社でしか買えない、豪華なギフトボックスケーキ。バイヤーの「驚きのあるケーキを作りたい」という要望に応じてくれました。ボックス、5人のサンタ、メインのショートケーキと小さなケーキのセットです。小さなケーキは、ベイクドチーズケーキの中にレモンクリームが入っており、まわりをレアチーズで囲っています。ボックスや赤いリボン、サンタの妖精たちもチョコレートから作られたパティシエの手づくりで、全て食べられます。



■2代目パティシエとバイヤー綾部による共作のケーキ

- パティシエ・シマ「シャルロットポワール」4,968 円 直径 15cm

京王百貨店限定商品 **販売予定数量 100 個**

帽子型の伝統菓子シャルロットを当社限定商品として販売します。

「12月に熟していちばんおいしいといわれる洋ナシをクリスマスケーキに使おう」と、パティシエの島田徹氏と担当バイヤーの思いがひとつになった商品。

口当たりなめらかな洋ナシのババロアをビスキュイで囲い、木苺のゼリー、角切りにした洋ナシを入れました。トップには洋ナシとイチゴをあしらっています。



■菓子担当バイヤーを紹介します

京王百貨店 新宿店 食品・レストラン部 菓子バイヤー
綾部 匡利 (あやべ まさとし)

32歳。東京都出身。2008年入社後、食品フロアの酒・進物売場を経験後、菓子担当になり5年。クリスマスケーキの担当は、今回で2回目。2年間でバリエーションを約20種類も増やし、昨年の売上は前年比2倍を記録。シェフを探し、現地に足を運び出店の交渉を重ねている。趣味はスイーツなどの食べ歩き。フランス語を勉強中の「スイーツ男子」。

