



ギフト需要も年々増加…年始は、人気の名店の味で贅沢を！

## 2018年 京王のおせち

◆予約承り期間:10月1日(日)~12月22日(金)

・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、昭島モリタウン店、キラリナ京王吉祥寺店、トリエ京王調布店

・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(日)10時~12月25日(月)14時まで

◆商品お渡し:12月31日(日)

・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)

年始の食卓に欠かせないおせちですが、「すべて自宅で手作りするには手間がかかる」「夫婦2人分用には量を作り過ぎてしまう」といったことから、近年“買うおせち”のニーズは高く、売上は年々伸びています。帰省、旅行、友人と過ごすなど、年末年始の過ごし方が多様化するとともに、おせちも様々なニーズに応えるべくバリエーション豊かに進化しています。中でも好調なのが、複数の人気店が得意なメニューを持ち寄った「コラボおせち」や、贈り物としてのニーズも高まりつつある「広域配送おせち」です。「伝統的な味わいを家族で」「普段なかなか食べる機会の少ない名店の味を友人と」「夫婦でゆったりと正月気分を味わいたい」といった様々なシーンにお応えするおせちを、新規13ブランドを含む厳選された全220型用意します。当社の中心価格である2万円台のおせちの種類を12型増やし、強化しています。

### バイヤー厳選のオリジナルおせちを拡充

#### ■人気店が自慢のメニューでコラボレーションしたおせちも登場！「京王百貨店 オリジナルおせち」

京王百貨店限定販売のおせちは、東京の老舗店舗がコラボレーションした毎年人気のプレミアムおせちをはじめ、ボリュームたっぷりの4人前用を全3型用意。中心価格である2万円台で、ボリューム感・高級感にこだわりました。

●味の浜藤×花園万頭×浅草今半×銀座新之助貝新×佃浅

「京王百貨店オリジナル プレミアムおせち」(4人前)28,620円 **京王百貨店限定**

新宿店の食品フロアに出店する人気の5店舗がコラボレーションした和風二段おせちです。大正14年創業の水産加工食品専門店「味の浜藤」は、銀鱈西京焼とサーモントラウト酒肴焼を用意。180余年の歴史を持つ老舗和菓子店「花園万頭」は、自家製の白餡と栗だけで練り上げた上品な甘さの栗きんとんと、黒豆を。明治28年創業のすき焼き割烹の老舗「浅草今半」は黒毛和牛のもも肉を丁寧に焼き上げたローストビーフを。東京・銀座に本店を構える老舗佃煮店「銀座新之助貝新」はやわらかホタテを用意。創業130年を数える和惣菜の老舗「佃浅」からは国産野菜を使用したお煮しめ、海老酒蒸し、伊達巻ほか、おせちの定番メニューを揃えます。



※その他の2型は、4人前用の「和風おせち四段重」「和洋風おせち三段重」を値ごろ感のある21,600円で用意します。



■京王名物「駅弁大会」の人気店が手掛けるおせち「老舗駅弁店のおせち」

●福豆屋「福ふくおせち二段重」(3人前)21,600円 **京王百貨店限定** ※配送のみ

1924年創業、東北本線郡山駅「海苔のりべん」でおなじみの同店は、地産食材にこだわる老舗。福島県産牛しぐれ煮、麓山高原豚の角煮、若桃の甘露煮など地元の味をふんだんに盛り込んだおせちで初登場します。百貨店の物産展としては売上・規模ともにトップクラスの「元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」を開催する当社ならではの企画です。  
※その他、東北本線仙台駅「網焼き牛たん弁当」でおなじみの「こばやし」も用意します。



人気シェフ・レストランと限定コラボ！「有名シェフ・レストラン おせち」

■人気シェフの競演！「和洋中 コラボレーションおせち」

●なすび亭×オステリア ルッカ×赤坂四川飯店「おせち料理 三段重」(4人前)29,160円

有名ホテルで腕を磨き、2000年に恵比寿に懐石料理店をオープンした「なすび亭」店主・吉岡英尋氏監修のあわびが贅沢な和の重。海外で修行し、広尾に店を構えるイタリアンレストラン「オステリア ルッカ」オーナーシェフ・柘谷周一郎氏監修の車海老が主役の洋の重。中国四大料理の一つと称される四川料理の名店「赤坂四川飯店」オーナーシェフ・陳建太郎氏監修のフカヒレ煮込入りの中華の重からなる和洋中三段おせちです。美食家に愛される料理人の味を味わえる、新年にぴったりの贅沢なコラボレーションです。  
※その他、「新宿 割烹 中嶋×リストランテ アルポルト×szechwan restaurant 陳」の和洋中三段おせちも用意します。



■名レストランのおせちを拡充！新規5ブランドが初登場

●オーベルジュ オー・ミラドー「おせち料理二段重」(4人前)27,000円

日本初のオーベルジュ（滞在型レストラン）として箱根に店舗を構える話題のレストランが初登場します。オマール海老のアスピック※、近海魚マグロのスモーク、フォアグラのコンフィー仕立てに加え、おせちには珍しくマカロン（フランボワーズ風味）のスイーツ付という見た目も可愛らしいラインアップ。自然に育まれたこだわりの食材を使用し、和のエッセンスを取り入れたフレンチを得意とするオーナーシェフ勝又登氏が手掛ける注目のおせちです。



※アスピックとは…  
調味料などで味付けをしたスープをゼリー状に固めた料理

※その他、「山形 アル・ケッチャーノ」「みちば和食 たて野」「クイーン・アリス」「新宿 割烹 中嶋」の計5ブランドが初登場。予約が取りづらい人気日本料理店「賛否両論」などを含む、全13ブランドを展開します。

年始の贈り物に…様々なニーズに応える「送れるおせち」

■広域配送可能なおせちが好調

数年前から年々好調に売上を伸ばしている「配送可能」タイプ。「引取りに出向く手間が省けて便利」、「帰省できない代わりに遠方の両親に贈り物を」という方など、様々なニーズに対応します。少人数用からご家族用まで、全国各地の名店をはじめとする本格おせちを取りそろえ、昨年より7型増の39型を販売します。

●京料理 たん熊 北店「和風三段」(3人前)35,640円 ※本州のみ、クール便送料込

京都に本店を構え、厳選した国産鯉節と日高昆布、瀬戸内の花藻塩を使用した「一番だし」でも有名な「たん熊 北店」。当社のおせちの中でも人気の高い同店から、送れるおせちが当社初登場です。国産の車海老を使用した車海老艶煮をはじめ、鯛龍飛巻（鯛の昆布巻き）、鰻八幡巻（ゴボウの鰻巻き）などの伝統的なおせちの品を、京都の老舗ならではの匠の技で上品に仕上げました。同商品は12月31日（日）のみのお届け。



※その他、「金沢 金茶寮（新規）」「日本料理 なた万」「京・料亭 わらびの里」など「名店の送れるおせち」を強化します。





有名パティシエによるものから、伝統ホテルによるもの、写真を撮りたくなるものまで多様にラインアップ

## 2017年 京王のクリスマスケーキ

◆予約承り期間:10月12日(木)~12月16日(土) ※商品により異なる

- ・店頭/新宿店地下1階、聖蹟桜ヶ丘店1階「クリスマスケーキ承りコーナー」
- ・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5日(木)10時~12月16日(土)

◆商品お渡し:12月23日(土・祝)、24日(日)<一部商品は25日(月)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、お客様により満足度の高い上質なケーキをご提供しようとする想いから、有名パティシエのケーキとして、当社初出品となるパティスリー5店舗を開拓しました。また、当店の顧客層で厚い中高年層のお客様から支持が高い、ホテルメイドのケーキを充実させました。そのほか、ミニサイズでも見た目がかわいく味も美味しい少人数向けのケーキや、思わず写真を撮りたくなる SNS 映える、見ても楽しいケーキなど、多様なニーズに合わせたケーキを数種ご用意。今年は全36型をそろえています。

### ■有名パティシエの技が光る独創的なケーキ

名だたるホテルや数々の名店、名パティシエのもとで経験を積んだ、実力派パティシエによるケーキが登場。いずれも当社初出品、当社のためだけに創られたケーキをご用意しています。

#### ●パティスリー&カフェ テリーモ「アンサンブル」4,900円 直径15cm

京王百貨店初登場 京王百貨店限定商品 販売予定数量30個

赤坂、目白、渋谷の国内3店舗に店を構えるショコラティエによるパティスリー。数々の名店や名パティシエのもとで経験を積んだショコラティエ・江口和明氏が手掛けた、チョコレートケーキです。“第4のチョコレート”と話題のブロンドチョコレートをブレンドした、ビターチョコレートムースの濃厚な香りとコクが広がります。



#### ●パティスリーアブルーム「X'mas ショートケーキ」4,968円 直径15cm

京王百貨店初登場 京王百貨店限定商品 販売予定数量30個

「パークハイアット東京」「ザ・ペニンシュラ東京」のペストリーで副料理長を務めた朝倉雅文氏が独立し、石神井公園に開いた同店。味の濃い那須御養卵を使ったしっとりとした生地、1日熟成させた生クリームが際立ちます。



#### ●パティスリーラヴィアンレーヴ「ノエル・フリュイールージュ」4,860円 直径15cm

京王百貨店初登場 京王百貨店限定商品 販売予定数量50個

ジャパンケーキショー優勝経験のある北西大輔氏が「マンダリンオリエンタル東京」やパリなどで修業後、2014年に独立し、かつて住んでいた足立区に店を構える同店。繊細な味わいに仕上げたショートケーキです。イチゴをはじめベリーのデコレーションがクリスマスらしさを演出しています。



### ■そのほか多様なニーズに合わせたケーキがズラリ 京王初登場・初、京王百貨店限定商品・限、限定個数

①ホテル雅叙園東京 パティスリー リあん PÂTISSERIE「栗杏1928」嘉山農園のいちごショートケーキ4,860円 直径15cm 初・限・30個



②ハイアットリージェンシー東京「クリスマス ショートケーキ」2,700円 12×8×5.5cm 初・限・30個



③ロイスダール「ノエル・フレーズ」2,700円 直径12cm 限・50個



④ルワンジュ東京「ヌヌス ノエル 2017」7,560円 直径12cm×高さ20cm 限・50個



訪日外国人のお客様を歓迎！

先取り歳時記

## 国慶節休暇に合わせたキャンペーンを実施します

9月29日(金)～10月8日(日) ◆新宿店各階

新宿店では、訪日外国人の免税売上が今年に入ってから前年の倍のペースで伸長を続けており、好調です。そうした訪日外国人の動きを踏まえ、中国をはじめとする中華圏の訪日外国人が増える大型連休の国慶節に合わせて、9月29日(金)から10月8日(日)の期間にお得なお買物キャンペーンを実施します。店頭では訪日外国人におすすめの商品を英語・中国語の多言語の案内表示で紹介します。

同期間前後には訪日外国人の方におすすめする商品やイベントもご用意しています。

## ■お得な2つのキャンペーン

## ●銀聯優待キャンペーン

期間中、銀聯カードでお支払いのお客様に5%の割引優待を実施します。

## ●買い回りキャンペーン

期間中に、館内で3店舗以上お買物いただき、免税手続きをされた訪日外国人のお客様に、次回のお買物から利用できるお得なクーポン券を進呈します。

## ■期間直前から期間中まで！外国人旅行者へのおすすめ商品

## ●日本の魅力を再発見！9月21日(木)～27日(水)、1階 プロモーションスペース、正面入口特設会場、婦人洋品売場

日本各地の職人が支えている、私たちの暮らし。そんな日本の伝統と職人の技術を、“肌”で感じることができる器や和の生活用品を紹介する「コレパン」が期間限定でプロモーションスペースにて初出店します。そのほか、正面入口特設会場、婦人洋品売場でも日本の着物や西陣織を用いた雑貨や京都の小物を取り揃えます。

新宿にいながら日本各地の厳選された商品と出会うことができます。



## ●ハローキティとミミィの新商品を先行発売！体験型イベントやサイン会でハローキティの世界観にどっぷり浸れます！

9月28日(木)～10月4日(水)、1階 プロモーションスペース、正面入口特設会場

ハローキティと双子の妹・ミミィの限定グッズを都内百貨店のどこより早く発売します。

また、同期間には店頭を設置したボトル型のマシンの前に立つと、大阪で該当マシンの前に立っている人と通信ができ、通信した人は楽しいプレゼントを持ち帰ることができる特別イベントを実施します。(参加無料)

そのほか、9月30日(土)にはハローキティのデザイナーである山口祐子氏のサイン会を開催。当日1階の期間限定ショップで税込4,000円以上お買い上げのお客様に、お買い上げの商品1点にイラストとサインをお描きする、ファンにはたまらないイベントです。

(サイン会：9月30日(土) 午前11時～、午後3時～、各回先着20名様)

