

2021 年 9 月 1 日

株式会社京王百貨店

新スタンダード「贈れるおせち」を拡大展開

2022 年 京王のおせち



京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：駒田一郎）では、「2022 年 京王のおせち」を 9 月 1 日（水）からインターネットで、10 月 1 日（金）から店頭で、予約承りをスタートします。

ライフスタイルの変化にともなって“買うおせち”はここ 20 年でシェアを拡大してきましたが、特に 2021 年は存在感が際立ちました。コロナ禍での初のお正月とあって、帰省を控える代わりに実家に贈る「冷凍おせち」、外食を控えて自宅で過ごすための「豪華なおせち」（オリジナルおせちや名店おせち）、夫婦だけで過ごす「個食おせち」などに人気が集まり、売上は前年比で約 20% 増と大幅に伸長しました。

2022 年のおせちは、引き続き帰省を控えてご自宅で過ごす方が多いとみて、「冷凍おせち」「個食おせち」を強化するほか、ご自宅にしながら全国を旅する気分が味わえるように各地の食材やご当地グルメを織り交ぜたオリジナルおせちを企画しました。また、2021 年おせちは早期に完売する商品が相次いだため、展開種類を 1 割程度増やすほか、全体準備数量も増やして対応します。

<概要>

◆店頭予約承り期間：10 月 1 日（金）～12 月 22 日（水）

・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」

およびサテライト各店（サテライト橋本店、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）

※営業時間は店舗により異なる

・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

◆インターネット予約承り期間：9 月 1 日（水）10 時 ～12 月 23 日（木）昼 12 時 <https://shop.keionet.com>

◎商品お渡し：12 月 31 日（金）

・ご来店…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）

・お届け…31 日（金）18 時まで（配送可能地域：東京都・千葉県・埼玉県・神奈川県の一部地域*、送料 770 円）

*詳細は上記インターネットサイト参照、一部広域配送可能な商品も有り

<インターネット限定 早期ご予約 送料無料キャンペーン>

期間：9 月 1 日（水）10 時～9 月 30 日（木）18 時 対象：1 商品 税込 21,600 円以上のおせち

お客様のお問合せ先 : 京王百貨店 新宿店 TEL : 03 - 3342 - 2111（大代表）

報道関係のお問合せ先 : 京王百貨店 広報担当 TEL : 03 - 5354 - 2855（深山、竹田、成田、島田）

21,600 円を中心とした 2 万円台で、三・四段重のボリューム感が毎年好評の京王百貨店オリジナルおせち。昨年初登場し人気を集めた 27,000 円のプレミアムラインを、今年は「旅するおせち」というコンセプトのもと作成しました。



食卓で旅行気分がたのしめるように、とバイヤーが企画したおせちには、地元食材を使ったお節料理や郷土料理などが盛りだくさん。北海道産黒豆、いぶりがっこチーズ松葉、瀬戸内真だこ酢漬け、長崎県産天然ぶり照焼など、日本各地の味が楽しめます。

京王百貨店限定

オリジナルおせち屈指の人気商品。ロブスター、アワビ、ローストビーフ
など豪華な食材が四段重に 49 品目が入ります。





■おせちの新定番は、帰省代わりに贈れる「冷凍おせち」

コロナ禍のお正月は、実家に帰れない代わりに遠方へおせちを贈る、というのが一つのスタンダードになりました。そこで今年は、冷凍（一部クール便あり）の広域配送*可能な「贈れるおせち」の特集ページを強化。新規4ブランドに加え、京王オリジナルおせちも初登場し、展開種類は昨年の1.6倍の42種類がそろいます。*配送可能地域：北海道・沖縄・離島を除く。（一部配送可能地域が異なる商品があります。）広域配送おせちの承りは12月15日（水）まで。

<1>



<2>



<3>



<1> 京王百貨店オリジナルおせち「瑞^{ずい}」（3～4人前）税込 21,600 円 初登場

京王オリジナルおせち初の冷凍おせち。伊勢エビや鮑旨煮、合鴨野菜ロール、鯛錦巻きなどを4段に重ねた和洋おせち。冷凍便送料込みで、通常の京王オリジナルおせちと同じ21,600円と、価格にもこだわりました。

<2> 婦人画報のオリジナルおせち「和三段重」（5～6人前）税込 29,160 円 初登場

婦人画報のおせちが京王百貨店に初登場。人気の「婦人画報のお取り寄せ」編集部が監修したオリジナルおせちは、ローストビーフをはじめとした多彩な美味がふんだんに。5～6人前の3段重のほか、3～4人前、2～3人前、1～2人前の4種類を販売します。

<3> 俺の割烹×俺のフレンチ「俺のおせち 饗宴」（3～4人前）税込み 24,840 円 初登場

「俺の割烹」料理長と「俺のフレンチ」シェフが監修。車海老やあわび、キャビアやフォアグラなど豪華な食材を盛り込んだおせちです。

■取り分け不要の「個食おせち」

一人で、夫婦二人で過ごすお正月や、おもてなしにも便利な、1人1段の個食おせち。取り分け不要のスタイルで、昨年は多くのご支持を受けました。昨年より2型増の21型を揃えます。

<4>



<5>



<4> 京・料亭 わらびの里「和風料亭おせち 個食」（一客）6,480 円、（二客）12,960 円、（三客）19,440 円

京の料亭、わらびの里の個食おせち。一客から三客まで、ご用途に応じてお選びいただけます。

<5> 祇園 寿司六「輝宝」（2～3人前）16,200 円 初登場

京都の寿司店が作るオードブルとおせち二客のセット。年末はオードブルで、年始はおせちで、など、思い思いに楽しめます。



■ 外食代わりの贅沢！有名シェフ・レストランの「コラボレーションおせち」

有名シェフ・レストランの「コラボレーションおせち」は、もともと人気のカテゴリでしたが、昨年は外食に行きにくいこともあってより需要が伸長。今年は4型が新登場し、昨年に続き強化しました。

<6>



<7>



<8>



<6> ^{うおさぶろう}魚三樓 x 祇園おくむら「和洋風二段重」(2~3 人前) 27,000 円 初登場

京都伏見で 250 余年の老舗料亭・魚三樓の和の重と、京懐石風フレンチの祇園おくむらの洋の重。

<7> 日本橋 とよだ x フレンチレストラン ^{たいこうろう}ラペ x 泰興楼「和洋中三段重」(4 人前) 32,400 円 初登場

日本橋に店を構える 3 店のコラボ。老舗割烹・とよだ、1 ツ星モダンフレンチ・ラペ、中華の名店・泰興楼の和洋中の味わいが楽しめる豪華三段重。

<8> 日本料理 ^{きなり} 僖成 x 日本料理 ^{となみ} 斗南 x 麻布 ^{みやした} 暗闇坂 宮下「和三段重」(3~4 人前) 32,400 円 初登場

東京で人気の日本料理店の姉妹店がそろい踏み。季節を感じさせる食材を中心に、丁寧に仕上げました。

■ 来年は寅年だから！「阪神タイガースおせち」が新登場

2022 年の干支は寅年。公式ショップをもつ都内唯一の百貨店である新宿店にちなんで、阪神タイガースのおせちが登場します。お節料理を阪神タイガースオリジナルのロゴ入りのお重に詰め、さらにロゴ入り風呂敷や、折れたバットをリサイクルして作られた「かつとばし(箸)!!」、食べられるシール付き。阪神ファンのための、広域配送可能な冷凍おせちです。

● 阪神タイガース「和洋二段重」(3~4 人前)

23,220 円 初登場

* 冷凍便送料込み(北海道・沖縄・離島を除く)。

承りは 12/15(水)まで



©阪神タイガース