



2022年9月30日

株式会社京王百貨店

来年のお正月は久しぶりに帰省しますか？ 自宅でゆっくり過ごしますか？

2023年 京王のおせち



株式会社京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：仲岡一紀）では、「2023年 京王のおせち」をインターネットでの先行販売を開始し、10月1日（土）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、特にコロナ禍でお正月の過ごし方が大きく変わったこの2年は需要が拡大。帰省を控える代わりに実家に贈る「広域配送おせち」、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、昨年「2022年 京王のおせち」の売上は、2割伸ばした2021年の実績に対してさらに2桁伸ばしました。今年は原材料の高騰などで多くのおせちが値上げする中、できるだけ価格上昇を抑えたオリジナルおせちを新たにそろえました。引き続き帰省を控えてご自宅で過ごす方がいる一方、久しぶりに帰省先でみんなでおせちを囲む方が増えるとみています。正月の計画を年末まで慎重に見極めるお客様が多いと予想されるため、当日販売分も準備数を増やして対応します。

<概要>

◆店頭予約承り期間：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」

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／新宿店 0120(593)335(10時～19時)、聖蹟桜ヶ丘店 0120(860)560(10時～18時)

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

◎商品お渡し：12月31日（土）

・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（土）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：実施中～10月31日（月） 対象：1商品 税込21,600円以上のおせち

報道関係のお問合せ先：京王百貨店 広報担当 TEL：03-5354-2855（島田、竹田、千脇、成田）
 お客様のお問合せ先：京王百貨店 新宿店 TEL：0570-022-810（ナビダイヤル）



1. 人気の「京王百貨店オリジナルおせち」に“日本各地の肉づくし”おせちが登場

値ごろな価格帯ながら三段・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は、昨年全国の食材を集めた「旅するおせち」に続き、今年は日本各地の「肉」を楽しめる贅沢な三段重が新登場します。

<1>「京王百貨店オリジナルおせち『^{あかつき}暁』」(4人前) 28,080円 初登場 京王百貨店限定

新年のスタートに、日本各地の「肉を使った名物料理」をバラエティ豊かに詰め合わせました。日本各地のお肉を楽しめる贅沢な三段重です。

- ① 牛タンやわらか煮
- ② 【鹿児島黒豚】豚骨味噌煮
- ③ ラフテー
- ④ 【鹿児島黒豚】ごぼう巻・昆布巻
- ⑤ 【北海道産鶏】明太子巻き
- ⑥ チーズの香草ミートローフ
- ⑦ 【鹿児島県産豚】焼豚
- ⑧ 【阿波尾鶏】ローストスペアリブ
- ⑨ 【信州牛】ハンバーグ
- ⑩ 【米沢牛】しぐれ煮
- ⑪ 【甲州牛】焼肉
- ⑫ 【仙台牛】サーロインステーキ



<2>「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

京王百貨店で人気の老舗がコラボレーションしたおせち。味の浜藤、浅草今半、銀座新之助貝新、銀座鈴屋、佃浅に、新たに新橋玉木屋、榮太樓總本舗を加えた7店がそれぞれの得意な料理を持ち寄ったおせち。

- ① 味の浜藤 銀鱈西京焼・サーモントラウト酒肴焼
- ② 浅草今半 ローストビーフ
- ③ 銀座新之助貝新 牡蠣のアヒージョ・やわらかホタテ
- ④ 銀座鈴屋 黒豆しぼり
- ⑤ 佃浅 国産野菜を使用したお煮しめ
- ⑥ 新橋玉木屋 白佃煮
- ⑦ 榮太樓總本舗 花豆煮





2. 気持ちを届ける？久々の団らんを楽しむ？ 広域配送可能な「贈れるおせち」

実家に帰る代わりに遠方に住む家族へ贈るという方にも、帰省先で新年を迎える予定の方にも人気の「贈れるおせち」は、全 33 型をそろえます（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(木)まで）

<3>



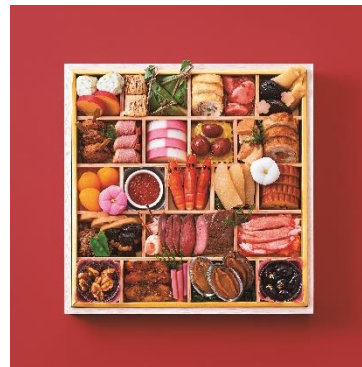
<4>



<5>



<6>



<3> 京王プラザホテル札幌「和洋中三段重」(3 人前) 28,080 円 初登場

1982 年創業。今年開業 40 周年を迎えた京王プラザホテル札幌の総料理長が監修した和洋中選りすぐりのおせちです。

<4>「京王百貨店オリジナルおせち『煌』」(4 人前) 16,200 円 初登場 京王百貨店限定

全 62 種類ものメニューを贅沢に。和洋中バラエティ豊かな美味しさが楽しめる多彩な味わいの一口おせち。

<5>「京王百貨店オリジナルおせち『輝』」(2 人前) 13,500 円 初登場 京王百貨店限定

一人一客のおもてなし。ロブスターと鮑旨煮がを贅沢にあしらい、選りすぐりの食材を 16 品目詰め合わせた取り分けのいらない個食おせちです。

<6>「婦人画報のオリジナルおせち『特大和一段』」(2~3 人前) 19,980 円

「婦人画報のお取り寄せ」編集部が監修。大きなお重に伝統と和モダンが融合した多彩なごちそうが詰まったおせち。



3. 駅弁で人気の食材も盛り込んだ、個性豊かなおせち

鉄道ファンや地元で親しまれる駅弁調製元。“冷めてもおいしい” 駅弁を手掛ける老舗はもちろん「おせち」も得意としています。

<7>



<8>



<9>



<10>



<7> 神戸 淡路屋「和風三段重『舞』」(3~4人前) 32,400円

蛸壺風の容器で知られるユニークな駅弁「ひっぱりだこ飯」を手掛ける駅弁調製元がつくるおせち。たこの旨煮いりです。

<8> 名古屋 松浦商店「和風三段重『雅』」(2~3人前) 23,490円

創業以来100年にわたって名古屋の駅弁を作り続けてきた老舗。地元で親しまれる味を大切に、手間をかけて丁寧に仕上げられたおせち。

<9> 若狭小浜 若廣「和風二段重『福廣(ふくひろ)』」(3人前) 20,520円

鯖街道の起点、若狭小浜の名店。「若廣」を代表する吟醸焼き鯖をはじめ、鯖のへしこなど若狭の食文化を取り入れたおせち。

<10> 甲府 丸政「駅弁の丸政おせち和風二段重」(4人前) 21,600円

大正7年創業、「元気甲斐」などの人気駅弁を手掛ける小淵沢の駅弁調製元が、食材を吟味して作り上げたおせちです。