



2023年9月26日

食材特化型、分けて食べれる冷凍おせちなど、計 267 種が登場

株式会社京王百貨店

2024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、「2024年 京王のおせち」のご予約を、インターネットでの先行販売に続き、10月1日(日)から店頭でも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り需要が拡大し、今後も一定数の需要が維持されると見込んでいます。「2024年 京王のおせち」では、年末年始に親戚や友人等の大人数で集まる機会が増えること、また、旅行などの予定の前後で少しずつ楽しむといった動きを想定し、人気の食材にしぼって量やバリエーションを増やした「三味おせち」、段ごとに解凍して少しずつ楽しめる「冷凍おせち」を強化します。そのほかにも、名店同士がコラボレーションした京王百貨店限定販売のおせちを初展開。原材料の価格高騰が続く中、人気メニューや食材を充実させたおせちなどの選択肢を拡充することで満足度の向上を目指し、展開数は前年から4種増の計 267 種をそろえます。

<概要>

◆店頭予約承り期間:10月1日(日)~12月22日(金)

・店頭/新宿店 B1 階、聖蹟桜ヶ丘店 1 階「おせち承りコーナー」

お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、ぷらりと京王府中店、トリエ京王調布店、キラリナ京王吉祥寺店、ららぽーと新三郷店、昭島モリタウン店、ららぽーと立川立飛<※10/24㊤オープン>)

※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(10~19時)、聖蹟桜ヶ丘店 0120(860)560(10~18時)

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

◎商品お渡し:12月31日(日)

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

・お届け…31日(日)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(火) 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 (竹田、千脇、成田、八木)
 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. 名店同士のコラボレーションおせちが初登場。値ごろ感が人気の「京王百貨店オリジナルおせち」

値ごろ感のある価格帯ながら三段・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。今年の名店とコラボレーションしたおせちも初登場します。「これからもおせちを囲んで囲らんして欲しい」という思いから価格を据え置いた13種を含む、計17種をそろえます。

<1>「新宿 割烹 中嶋×日本料理 鈴なり 京王百貨店オリジナルおせち 和風二段重」(3~4人前) 24,840円

新登場

京王百貨店限定

新宿の人気店がコラボレーションした京王百貨店限定販売のおせち。「新宿 割烹 中嶋」が手掛ける蛸とセロリの和風カルパッチョやオレンジ風味の栗きんとんなどが入る一の重、「日本料理 鈴なり」の銀だらの西京焼や黒毛和牛のローストビーフなど素材の味を活かしたメニューがそろった和風二段重です。



<2>「レストランヒロミチ×山屋 京王百貨店オリジナルおせち」(2~3人前) 29,160円

新登場

京王百貨店限定

冷凍

東京・恵比寿に店を置くフレンチの名店「レストラン ヒロミチ」の小玉 弘道氏と、“小江戸”川越で明治時代初期からの歴史を持つ「料亭 山屋」の石井氏がそれぞれ監修したコラボレーションおせちです。冷凍のため、一段ずつ解凍して楽しむこともできます。



<3>「京料理 たん熊北店 京王百貨店オリジナル 和風三段重」(3~4人前) 29,160円

新登場

京王百貨店限定

伝統の京料理を提供する老舗料理店が手掛ける京王百貨店限定販売のおせち。こだわりの煮物や出汁と素材の持ち味を活かした料理をはじめ、鱈西京焼、合鴨燻製など44品が詰まっています。





<そのほか、ボリューム感×値ごろ感にこだわったオリジナルおせちの一例> ※すべて **京王百貨店限定**

<4>



<5>



<6>



<4>「京王百貨店オリジナルおせち『寿』」(4人前) 22,680 円

金箔黒豆煮や数の子などの三つ肴に加え、アワビ、海老、カニ爪、合鴨、ローストビーフといった豪華食材など 50 品を詰め合わせた四段重です。

<5>「京王百貨店オリジナルおせち『縁』」(4人前) 22,680 円

伝統の食材・料理を盛り込んだ和の二段と洋風・中華の重を合わせ、バラエティ豊かなメニューで彩り豊かに仕上げたおせちです。

<6>「京王百貨店オリジナルおせち『宴』」(3～4人前) 22,680 円

和風おせちの重、アワビやオマール海老をメインにした和洋折衷の重、ローストビーフや牛肉と彩り野菜のマリネなどの洋風オードブルの重を合わせた、和・洋の人気食材をバランスよく楽しめます。

2. 人気メニューを堪能したい派に。食材特化型の「三味おせち」

「大勢で集まると人気メニューからなくなってしまう」「好きな食材を満足いくまで堪能したい」というニーズに対応する、人気食材・メニューのバリエーションに特化したおせちです。定番のおせちにプラスするなど、さまざまな用途にご利用いただけます。

<7>



<8>



<9>





<7> ローストビーフの店 鎌倉山「肉おせち一段重」(2~3人前) 24,840円 新登場 冷凍

ローストビーフ専門店が厳選する7種の味わいをセットにしたおせち。サーロイン、モモ、カルビなどの素材の味の食べ比べが楽しめます。

<8> 京彩宴「肉おせち一段重」(2~3人前) 19,980円

京都の隠れ家的な鉄板焼の人気店で手掛ける肉料理11種が入ったおせち。八丁味噌の和牛ローストビーフ・茄子の山椒風味添え、和牛ローストビーフトリュフソース・ジャーマンポテト添え、鶏の燻製・ボスカイオーラソース、合鴨パストラミなどバリエーション豊富に詰め合わせました。

<9> 歌津小太郎「漁師めし 海鮮おせち三段重」(2~3人前) 24,300円 新登場 冷凍

宮城・歌津の海鮮専門店が厳選したアワビ、ウニなど「磯の宝」と呼ばれる三陸の食材のほか、ウニ・イクラ・メカブなどを秘伝の味付けで仕上げた伝統料理などの12品目をそれぞれたっぷりと詰めた三段重です。

3. 集うタイミングにあわせて解凍できる、広域配送も可能な「贈れるおせち」 ※紹介商品はすべて 冷凍

コロナ禍で集まれない代わりに「贈る」おせち」として3年で売上が約4倍に伸長した配送可能な冷凍おせち。そのほかにも、集まるタイミングに合わせて、また、段ごとに解凍できるなど、その利便性に需要が高まっています。今年は、年末年始の予定が多様化することを想定し、旅行などの前後に分けて楽しむといったさまざまなシーンで重宝する冷凍タイプのおせちを強化し、前年7型増の全40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(金)まで)

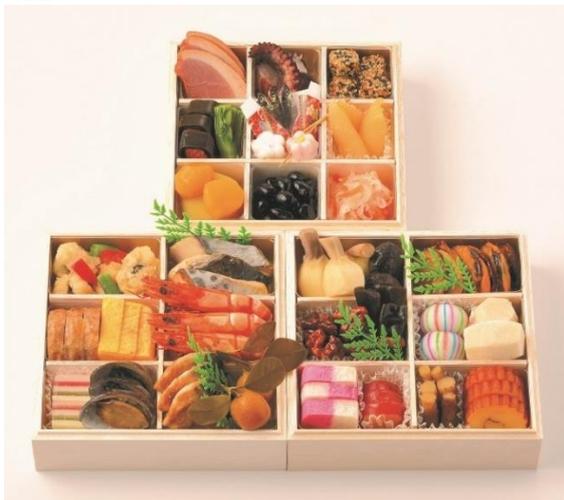
<10>



<11>



<12>



<13>





<10>「京王百貨店オリジナル『瑞』^{ずい}」（4～5人前）22,680 円

定番の和の食材に加え、洋風・中華のメニューも盛り込んだ四段重です。

<11>「京王百貨店オリジナルおせち『輝』」（2人前）13,500 円

ロブスターやアワビなど、選りすぐりの食材で仕上げた個食おせちの二客組です。

<12> 佃浅商店×吟月「コラボおせち三段重」（3人前）19,980 円

佃煮メーカーとして創業した老舗惣菜店「佃浅商店」と徳島の料亭「吟月」がコラボレーション。天然国産魚介をふんだんに使用し、ひとつひとつ職人が手作りで仕上げた料理を詰め合わせました。

<13> 利久「和洋三段重『亀』」（3～4人前）21,600 円 新登場

牛たんのハムをはじめ、牛たんテリーヌや煮アワビ、ローストビーフなど全 39 品の料理が入った三段重に、「利久」の店舗と同じ製法で味付けした牛たん真空パック（塩味、3枚入）がセットに。宮城県仙台の牛たん専門店ならではののおせちが初登場します。

そのほか、老舗料亭が手掛けるものなど、定番人気のこだわりの商品計 267 種がそろいます。