



2025年6月3日
株式会社 京王百貨店

暑い夏を美味しく笑顔で乗り切る！高揚感あふれるグルメギフトが充実

「2025年 京王 夏の贈りもの-京王のお中元-」がスタート

5月16日(金)～7月30日(水) ◆京王ネットショッピング shop.keionet.com

6月12日(木)～7月16日(水) ◆新宿店 7階ギフトセンター ◆聖蹟桜ヶ丘店 7階ギフトセンター

6月5日(木)～7月23日(水) ◆サテライト各ショップ*

*サテライト橋本店・セレオ八王子店・ぶらりと京王府中店・トリエ京王調布店・キラリナ京王吉祥寺店・ららぽーと立川立飛店
・ららぽーと新三郷店・昭島モリタウン店・新百合丘オーバ店



京王百貨店では、「2025年 京王 夏の贈りもの-京王のお中元-」の承りを、5月16日(金)にスタートしたネットショッピングに続き、6月5日(木)からサテライト各ショップ、6月12日(木)から新宿・聖蹟桜ヶ丘両店ギフトセンターにてスタートします。

昨今円安・物価高などの影響が続く中、ギフトニーズは、もらうと嬉しい実用性・汎用性があるものを贈りたい、贅沢感・高揚感があり日常の中にも特別感を感じられるとっておきの一品を贈りたい、という二極化の動きが見られます。1万円前後など高単価なギフト需要も増えていることから、価格だけでなく、品質や個性、“自分がもらって嬉しい”という視点も重視されるポイントになっていると見ています。

そこで今回は「喜ぶ顔を心に描いて」をテーマに、美味しさだけでなく楽しさも届けたい、という選ぶ人の想い、つくり手の想いものせて受け取る人まで皆が笑顔にあふれるようなギフトを提案します。

【今期のポイント】

1. 巻頭特集①「つなげたい、おいしい笑顔」
…彩り華やかなパエリアやまぐろグリルセットなど屋外でも屋内でも楽しめる高揚感あるギフトを展開。
2. 巻頭特集②「届けたい、つくり手の想い」
…食材や製法へのこだわりなどつくり手の想いにクローズアップした商品を提案します。
3. アイスcreamギフトがそろそろ「涼を食すークールデザートー」特集のほか涼感メニューが充実
…定番の素麺から汁なし担々麺、冷やしうどんなどのラインナップを拡充。
4. 食欲も落ちがちな暑い夏を美味しく乗り切る
ウナギやふかひれスープ、あわびといった高級食材を贅沢に使用したスタミナ料理などのギフトも充実
5. 1,000円前後～2,000円台のカジュアルギフトをそろえる「京王の夏みやげ」は、
今中元期も昨年に続き約80品目をそろえます。
ここ数年で70品目以上へとラインナップを拡充し、売上也好調を維持しています。

※「京王の夏みやげ」「ご自宅用限定お買い得品&人気グルメ」掲載商品は、ネットショッピング限定特典としてそれぞれ同一お届け先への税込5,400円以上のご注文で送料無料(送料込み商品は除く)。



■巻頭特集「つなげたい、おいしい笑顔」

晴れた日に屋外で楽しむ BBQ や複数人で囲む食卓に特別感や彩りを添えるギフトを提案。

●「銘柄和牛 6 種の花盛り焼肉用」 10,800 円

(神戸牛肩・仙台牛肩ロース・近江牛ロース・米沢牛モモ・宮崎牛バラ・松阪牛千本筋 各 60g)

旨み豊かな神戸牛、とろける舌ざわりの松阪牛、きめ細かな肉質の近江牛、なめらかな口どけの米沢牛、柔らかで味わい深い宮崎牛、肉汁あふれる仙台牛の 6 種の銘柄和牛、を味わえるギフト。花のように盛り付けた、見ても楽しめる一品です。



●「海のめぐみ「まぐろのグリルセット」 7,344 円

(鮪アゴ肉・本鮪エンガワ・骨付きタレカルビ各 500g、カマ肉 600g、尾身ステーキ 300g [計 2.4 kg])

鮪のアゴやカマ、尾の身にエンガワなどの希少部位、骨付きタレカルビをボリュームたっぷりに詰め合わせました。キッチンでの調理はもちろん、焼くだけで鮪の旨さを余すことなく味わえるセットです。



●「ちさこ食堂「海の幸のパエリア」 5,400 円

(パエリアキット 4 人前[えび 4 尾、ムール貝 4 個、いか、あさり、フユメ・ド・ポワソン 30g × 2、パエリア調味液 35g × 2] 2 セット)

白身魚のアラに香味野菜を加えて何時間も煮込んで作る出汁「フユメ・ド・ポワソン」をベースにした具だくさんなパエリアです。



■巻頭特集「届けたい、つくり手の想い」

つくり手の想いが込められた個性があふれるこだわり食材の品々を提案します。

●「『摩周湖の夕日』 極寒完熟マンゴー」 7,560 円

(350g~400g)1 個

冬にはマイナス 25℃にもなるという北海道・弟子屈町で温泉の地熱と寒冷な外気が生み出す寒暖差を利用し、サステナブルな環境で育てられたマンゴー「摩周湖の夕日」。創業時から挑戦を重ね、ほぼ通年での収穫を実現しました。甘く濃厚な果実には北国の恵みと熱い想いがつまっています。



●「たまごソムリエが選ぶ 料理別専用卵」 4,320 円

(究極のたまごかけ御飯専用卵、ほくろ・ゆでたまご専用卵、あつま・目玉焼き専用卵、黄金のスクランブルエッグ専用卵 各 6 個)

鶏の種類や月齢、飼い方や餌などを試行錯誤し、生まれた 80 種以上の料理別専用卵から 4 種を厳選しました。黄身の濃厚な甘みとコク、米、醤油が三位一体で楽しめる卵かけご飯やスクランブルエッグなど、「専用卵」でいつもの一品に特別感を感じられるギフト。





●よろこば食堂「ホエイピザ4種」 5,940円 (23cm×1、計4枚)

チーズづくりの過程でできるホエイ(乳清)は、廃棄されることが多い一方、たんぱく質などの豊富な栄養素が含まれていることから“飲む点滴”とも呼ばれています。そのホエイをピザ生地に練りこみ、もっちりとした食感に仕上げました。定番人気の「マルゲリータ」、三重県伊賀産はさめず醤油と生クリームを独自の比率でブレンドしたオリジナルソースを使用した「しらすとあおさの和風」のほか、「球の数牧場グラスフェッドミート&手作りモッツアレラ」、「コーンクリームグラタン」の4種が味わえます。



NEW●「湯あがりミルクチーズケーキ3種」 5,612円

(湯あがりミルクチーズケーキ[みるく・いちご・コーヒー]各80g×3)

銭湯といえば牛乳といわれるような昔ながらの文化を新たな形で残そうと、埼玉県のスパ施設内工房で生まれた手作りのミルクスイーツ「湯あがりミルクチーズケーキ」。県内の酪農家を応援するために地元産の牛乳やヨーグルトを使用しています。「冷凍」・「半解凍」・「全解凍」の3つのお好みのタイミングで、それぞれ美味しく味わえるよう工夫された一品です。



NEW●ふみこ農園「わかやまポンチ」 4,400円 (フルーツポンチ 140g×6)

長年、和歌山で生産されてきた梅や果物の魅力を広く発信するために県と農園がタッグを組んで開発。紀州梅の甘露煮、温州みかん、八朔、「あら川の桃」の若桃など、和歌山県産にこだわりました。果実からあふれる自然な甘さと香り、つくり手の愛情を感じる一品です。



■「涼を食す -クールデザート-」

冷凍技術の進化により、味も見た目も華やかでバラエティ豊富になったことから人気が高まっている「クールデザート」。

●アフタヌーンティー・ティールーム「アイス&シャーベット」 5,400円(苺のパフェ80ml・スイートフルーツティーパフェ82ml各2、渋皮栗のモンブラン94ml×1、洋梨とアールグレイ・苺とチーズ・スイートポテト・チョコバナナ・ダブルチョコレート各103ml×1)

アフタヌーンティー・ティールームで人気のスイーツメニューや「フルーツティーパフェ」などアレンジティーをイメージした華やかなアイスギフトです。



NEW●京菓匠 笹屋伊織監修「アイスアソート」 5,400円

(苺ミルク82ml・黒蜜きな粉80ml×各3、抹茶ミルク・栗キャラメル各82ml×2)

老舗和菓子店 京菓匠 笹屋伊織監修の京都の四季をアイスで表現したギフトセットが登場。苺を楽しむ春、抹茶の爽やかさが嬉しい夏、秋を代表する味覚の栗、冬は寒さの中での温かさを思わせる黒蜜の4種が楽しめます。





NEW ●美幌グラスフェッドアイス「アソートセット」 5,400 円

(リッチミルク 110ml×4、有機紅はるか・はちみつ各 110ml×3)

日本ではわずか0.2%ほどしかない放牧型のグラスフェッド酪農に取り組んでいる「美幌峠牧場」にて育てた牛の北海道産グラスフェッドミルクをたっぷり并使用。すっきりとしたグラスフェッドミルクで作るアイス、「紅はるか」、「はちみつ」の味わいを引き立てる上品な味わいです。



■ひんやりメニューから高級食材を使ったギフトなどバラエティ豊富にラインアップ

食欲も落ちてしまいがちな暑い夏を美味しく乗り切る涼感メニューのほか、スタミナメニューや高級食材を贅沢に使ったものなどラインアップを拡充して展開します。



NEW 赤坂四川飯店
「汁なし担々麺」
5,400 円



NEW 道頓堀 今井
「きつねうどんと冷しきつね」
7,560 円



NEW 「愛知県三河一色産
うなぎのひつまぶし」
5,400 円



NEW 銀座アスター
「ふかのひれのスープセット」
10,800 円



信玄
「活あわび煮貝(肝付)」
5,400 円/10,800 円

■「美味適量」簡単調理かつ便利な小分けメニュー

供給が不安定とされるお米をはじめ物価高の昨今、もらってうれしい食べ切りサイズの炊き込みご飯のセットやレンジで温めるだけの茶碗めしセットのほか、解凍してご飯にかけるだけで手軽に楽しめる海鮮丼の具など多数そろえました。



京・料亭わらびの里
「料亭一膳」
5,400 円



「北海道産 お肉の茶碗めし」
5,400 円



美飾遊膳
「海のミルフィーユ」
5,400 円



■1,000 円前後～2,000 円台のギフトをそろえる「京王の夏みやげ」

“手軽なサイズ”で、“贈る側も贈られる側も気兼ねない”カジュアルギフト、80 品目を特集。「帰省時や友人との集まりに持参する」「複数組み合わせせて贈りたい」といった幅広い利用があり高い需要を維持しています。※同特集は別冊パンフレットに掲載



NEW 軽井沢のおやつ
「旧軽井沢銀座 フルーツ
クリームサンド 2 種アソート」
2,160 円



アンリ・シャルパンティエ
「テリーヌ・ドゥ・プリュイ・アソート S」
2,700 円



帝国ホテル
「十勝牛・日向鶏・鹿児島黒豚
カレーセット」
1,620 円

■「ご自宅用限定お買い得品&人気グルメ」特集

中元・歳暮ギフトの注文と同時にご自宅用にも購入される需要を受け展開する「ご自宅用限定お買い得品&人気グルメ」。産直グルメをはじめとしたお買い得品や有名店の味を自宅で手軽に楽しめる人気グルメなどバラエティ豊富に展開します。

※同特集は別冊パンフレットに掲載



NEW 六本木アモンド
「苺のプリンパフェ」
(5 個) 4,104 円



ミカド珈琲
「MAJO リキッドコーヒー無糖」
(1,000 ml×6) 3,240 円



小野製麺
「手延半田めん」
([110g×2 束]×12)
3,672 円



メリーチョコレート
「お買得クッキーコレクション」
(6 種計 35 枚) 2,160 円



祇園さゝ木
「黒毛和牛すき焼き風包み蒸し」
(150g×4) 5,400 円



松栄軒
「鹿児島黒豚炙り焼豚 3 本」
(150g×3) 5,400 円

※本リリースに掲載の価格表示はすべて税込です。画像はすべてイメージです