

2025 年 9 月 17 日

株式会社京王百貨店

約 265 種展開！インターネット先行予約に続き、10 月 1 日(水)より店頭予約がスタート

「2026 京王のおせち」



京王百貨店では「2026 京王のおせち」の予約承りを、インターネットでの先行予約に続き、10月1日(水)より店頭でもスタートします。今年の年末年始の休暇は最大9日間。円安・物価高の影響が続き、消費者の節約志向が高まる中、遠出を控え、自宅でゆっくり過ごされる方も多いと想定しており、コストパフォーマンスが良く満足感あるおせちのニーズが高まるとみています。近年は、核家族化、食生活の多様化などから求められるおせちのニーズの細分化・多様化が進み、また若い世代を中心に“おせち離れ”の傾向もみられています。そこで「2026 京王のおせち」は、新年の特別な食卓をより華やかに彩る贅沢なおせちのほか、味・値ごろ感・ボリューム感にこだわった毎年人気の京王百貨店オリジナルおせち(11種)を価格据え置きで展開。若い世代の方にも年末年始の過ごし方やライフスタイルに合わせて気軽に楽しんでもらえるよう、肉づくしのおせちや一人前食べきりサイズでおつまみ感覚でも味わえる「おひとりさまおせち」、パンやケーキ付のオードブル重などお好みに合わせて選べるさまざまなスタイルのおせちもそろえます。

<概要>

◆店頭予約承り期間:10 月 1 日(水)~12 月 22 日(月)

・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、新百合丘オーパ店)

※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(10~19 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(火)正午 <https://shop.keionet.com>

◎商品お渡し:12 月 31 日(水)

・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(水)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 990 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~11 月 16 日(日) 対象:1商品 税込 21,600 円以上のおせち

■近江牛 & あわびなど豪華食材を楽しめる プレミアムなおせち



写真下段右:「一の重」[肩ロース]:しぐれ煮 / [ランプ]:ローストビーフ角型 / [外モモ]:生ハム / [内モモ]:ローストビーフスライス
写真下段左:「二の重」[バラ・カップ]:生ハム / [チマキ]:ビーフシチュー・コンビーフ / [すじ]:すじ煮込み

●京王百貨店オリジナル 近江牛づくしと海鮮和洋三段重 (3～4 人前) 32,940 円 **新登場**

近江牛づくしの肉料理を堪能できるおせちを用意。職人技が冴える定番のおせち料理に贅沢な海鮮グルメも一緒にお楽しみいただけます。明治 29 年創業、近江牛一筋に歩む精肉店「大吉商店」が、部位ごとの肉質に合わせた調理法で、近江牛が持つ独特の旨みや甘み、食感、香りを最大限に際立たせました。すき焼き風に割り下で炊いたしぐれ煮や、ローストビーフ、脂の甘みと赤身の味わいが楽しめる生ハムなど、近江牛を知りつくす専門店ならではの一品です。

●京王百貨店オリジナル 日本味めぐり (4 人前) 34,560 円 **新登場 監修**

日本各地を旅するように味わえる特製おせちが登場。その土地ならではの特産品や名物料理など、36 のおいしさを 3×6 の升目に配置しました。一の重は北海道～関東、二の重は近畿～沖縄の食材・郷土料理で仕上げました。メインで楽しむおせちにはもちろん、集いの席のオードブルとしてもおすすめです。

写真上段「一の重」:【北海道】味付けいくらとスモークサーモン / 【青森県】八戸焼き帆立
/ 【宮城県】牛タンやわらか煮 / 【茨城県】あんこう唐揚げ / 【山梨県】甲州牛の炭火焼
/ 【長野県】信州産リンゴのコンポート

写真下段「二の重」:【三重県】ごぼう伊勢抹茶マヨ和え / 【京都府】焼き湯葉 / 【山口県】ふぐ馬関造り
/ 【瀬戸内】瀬戸内真蛸酢漬 / 【徳島県】鳴門金時芋レモン煮 / 【高知県】竹の子土佐煮
/ 【熊本県】からし蓮根 / 【鹿児島県】黒豚昆布巻き / 【沖縄県】美らいか

■価格据え置きで展開！ 味も価格もこだわり抜いた「京王百貨店オリジナルおせち」

昨年の当社のおせち購買データによると顧客の約 8 割の方が 3 万円以下のもの、そのうちの半数以上の方が 2 万～2 万 5 千円の価格帯のおせちをお求めに。中でも京王百貨店オリジナルおせちは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好評で毎年人気を集めています。

●京王百貨店オリジナルおせち「華」 (4 人前)22,680 円 **監修**



鳴門金時を使用した栗きんとんや黒豆(北海道産)、伊達巻のほか、帆立煮(北海道産ホタテ)などが味わえる定番人気のおせち。一部食材の変更などの工夫によって価格据え置きで三段から四段で展開。京王オリジナルおせちを毎年リピートして満喫いただけるよう、お得感・ボリューム感にこだわりぬいた一品です。

●京王百貨店オリジナルおせち「湊」 (3～4 人前)22,680 円 **監修**



ローストビーフ、海老旨煮、はまぐり袱紗焼、かに爪、合鴨スモークなど京料理の技が織りなす食べ応え抜群 57 品目が楽しめる一品。

■7,000 円前後の価格帯から選べる「おひとりさまおせち」

コロナ禍をきっかけに登場した一人前の食べきりサイズの「おひとりさまおせち」は、料亭や名店のこだわりの味をご家庭で一人ずつ楽しめて、おもてなしを華やかにしてくれると好評。また、価格帯を一客 7,000 円前後から(2 客セットでは 12,000 円前後から)用意し、おつまみ感覚で少しだけ楽しみたい、一人暮らしでもリーズナブルにおせちを楽しみたいというニーズにも応えます。召し上がる方の好みや利用するシーンに合わせてお選びいただけます。

●京王百貨店オリジナル

「おひとりさまおせち」

(一客)7,560 円 **新登場** **監修**



●魚三樓

「和風一人折」

(一客)10,800 円 **監修**



●マノワール

「和洋風一人折」

(二客)11,880 円 **監修**



■「贈れるおせち(広域配送)」おせちプラスαで楽しめるメニューも充実 ※広域配送のおせちはすべて冷凍

「贈れるおせち(広域配送)」は、遠方への家族に贈れることや、年末年始の集まる日程に合わせて段ごとに解凍できたり、旅行後にゆっくり楽しむなど予定に合わせてお好みのタイミングで味わえるなどその利便性から需要は年々高まっています。とらふく刺しやデザートなどが付いたおせちなど利用シーンがさらに広がるバラエティー豊富なラインアップでそろえます。

●京王百貨店オリジナル

肉オードブル「幸」

(4～5 人前)27,000 円 **監修**



ビーフシチューやデニッシュパン、デザートにぴったりのケーキ 3 種も楽しめる
和洋折衷の洋風オードブル

●関とら本店

「幸ふくおせち」

(2 人前)21,600 円 **新登場** **監修**



とらふくの上品な味わいと食感が楽しめる同店自慢の「とらふく刺身」セットおせち

<迎春の味(広域配送)>

おせちに加えて、しゃぶしゃぶなど年末年始の食卓を華やかに彩るメニューもバラエティー豊富にラインアップ

●串乃家

「迎春 串揚げセット」(3～4 人前)10,800 円 **新登場**



●円奏

「えごま豚の出汁しゃぶ」(3 人前)7,128 円 **新登場**



(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(月)まで)



■好みに合わせて楽しめる多彩なおせちもラインアップ

「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肉づくしのおせちなどのほか、一口サイズで和・洋・中色々な種類を楽しめるおせちは年末年始の食卓を彩るオードブルとしてもお楽しみいただけます。

●たん熊北店

「肉オードブル重」

(2～3 人前)23,760 円



●精肉 あづま

「肉づくしおせち一段」

(2～3 人前)21,600 円



●京王百貨店オリジナルおせち

「煌」(2～3 人前)16,200 円

※配送のみ



(一の重:和／二の重:洋／三の重:中)

〈新登場の和洋折衷おせち、人気シェフのコラボレーションおせちも注目〉

●空花^{モルソー}×morceau^{モルソー}×熱海 美虎本店

「和洋中三段重」

(4 人前)29,808 円 **新登場** **監修**

空花 × morceau × 熱海 美虎本店

店主
塩元 かな子氏



オーナーシェフ
秋元 さくら氏



オーナーシェフ
五十嵐 美幸氏



アワビのほか素材風味豊かな和の重、テリーヌやマリネなどの洋の重、フカヒレも楽しめる中華の重を贅沢に。一段ごとに個性が光る和洋中のコラボレーションおせち。

●速水もこみち監修おせち

「二段重」

(3～4人前)32,400 円 **新登場** **監修**



速水もこみち氏

速水もこみち氏こだわりのおせち。味全体のバランスを考え、一つひとつの素材本来のおいしさを楽しんでいただけるような仕上がり。開けた時にも喜んでもらえるよう、見た目や食材の配置もこだわり抜いた一品。

※**監修**マークの商品は、料理長・シェフ・ブランドなどの監修に基づき、自社・グループ会社以外の食品従事者に製造を委託しているものです。

※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。