

2023年5月19日
株式会社 京王百貨店

名店同士のコラボレーションなど“お得感”あるギフトをそろえます

「京王のお中元」がスタート

- 5月13日(土)～7月27日(木) ◆京王ネットショッピング shop.keionet.com
6月8日(木)～7月18日(火) ◆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1日(木)～7月26日(水) ◆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



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 京王のお中元」の承りを、昨年より1週間前倒してスタートしたネットショッピングに続き、6月1日(木)からサテライト各店、6月8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。

今年は「ひと味ちがう、ひと品を。」をテーマに、物価高を背景に節約志向が高まっている今だからこそ“自分がもらっても嬉しい、とっておきの一品を贈りたい”という思いに応えるラインアップを提案します。近年、中元・歳暮ギフトは「離れて暮らす家族・親戚や友人に、いつもより少し贅沢な品を贈り日ごろの感謝を伝える」目的の比較的高単価なギフトと、「普段お世話になっている身近な友人や同僚に気軽に贈る」カジュアルギフトへの二極化の動きがみられます。そこで今中元期は、名店同士のコラボレーションギフトなどがそろった「京王で選ぶ、名店の逸品」特集や、根強い人気の洋菓子に中元期初登場の6ブランドを加えた「風味多彩 至福の洋菓子」特集など、満足感を意識したギフトを強化します。また、カジュアルギフト向けには、1,000～2,000円台のプチギフトをそろえる「京王の夏みやげ」を展開。この3～4年で70品目以上へとラインアップを約3倍に拡充、売上も約3倍に伸長している「京王の夏みやげ」特集は、今夏、帰省や人に会う機会が増えることによるパーソナルギフト需要に加え、価格に敏感な環境下で値ごろ感のある価格帯への需要が高まりさらに伸長するとみています。

そのほかにも、“タイパ(タイムパフォーマンス)”を重視する傾向の若い世代にも支持され好調な、簡単調理・時短で日々の食卓を美味しくサポートする「美味適量(簡単・手間いらず)」や、冷凍品など長期保存可能・おまとめ購入でお得な「ご自宅限定お買い得品&人気グルメ」等の特集します。

※「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)。

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)
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、島田)



■「京王で選ぶ、名店の逸品」特集

昨秋、新宿店食品フロアに新たに加わったブランドや老舗の自慢の味を特集。複数の味わいが楽しめる詰め合わせやブランドの垣根を越えてコラボレーションしたメニューなど、“一度で二度美味しい”満足度の高いギフトセットなどを提案します。

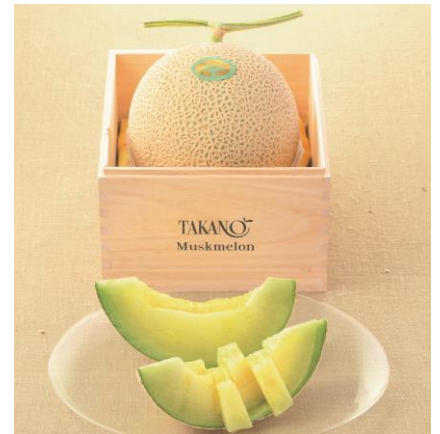
NEW●牛たん炭焼 利久「牛たん炭火 利久牛たんセット(A)」 8,640 円

宮城県仙台に本店を構える牛たん専門店。熟練の職人が柔らかい部分のみを丁寧に切り分け、厚みがあっても噛み切りやすいよう両面に切れ目を入れています。手振り塩で味付けし熟成させた牛たんと、たん先を特製の塩ダレに漬け込んだ「牛たんおかず」を楽しめるセットです。



●新宿高野 マスクメロン 1 個入 B 19,440 円

1885 年創業の老舗フルーツ専門店。温暖な気候と栽培に適した土壌を持つ静岡県で、全生産者の約 1 割とされる「名人」が、“一木一果”栽培で丁寧に育てたマスクメロンです。糖度・熟度・形状などの項目において新宿高野独自の厳しい品質基準を設け厳選したもののだけを、桐箱入りでお届けします。



＜“一度で二度美味しい”コラボレーションギフト＞

●池利×浅草今半「池利 三輪素麺&浅草今半 牛肉佃煮」

3,240 円・5,400 円

素麺づくりの老舗・池利とすき焼割烹・浅草今半がコラボレーションした詰め合わせです。伝統の手延べ製法で作られる「三輪素麺」と秘伝の割下で江戸前風の味に炊き上げた牛肉の佃煮。名店の味を一度に楽しむことができる人気のセットです。



●銀座千疋屋×花園万頭「特撰アイス詰合せ」

5,400 円

果物専門店「銀座千疋屋」が厳選した果汁を使ったソルベ(マンゴー・柚子はちみつ・メロン・ストロベリー・ゴールデンパイナップル)と、老舗和菓子店「花園万頭」の銘菓「ぬれ甘なつと」入りのアイス(バニラ・抹茶・小倉・黒糖・きなこ黒蜜)を詰め合わせました。





■「風味多彩 至福の洋菓子」特集

洋菓子は、平成の“デパ地下ブーム”“パティシエブーム”などを機に人気が高まり、当社の中元ギフトの 카테고리別ランキングでも 10 年連続で 1 位と根強い人気を維持しています。今中元では、中元期初登場 6 ブランド※を加えラインアップを拡充します。

※うち、中元・歳暮期を通じて初登場は「ドミニグーセの店」「銀のあん」の 2 ブランド。

NEW●ドミニグーセの店「プチカヌレギフト」4,212 円

日本で「F1 グランプリ」が開催された 1987 年、鈴鹿サーキット専属シェフとしての来日を機に三重県鈴鹿に店を構え、パティシエブームを牽引した一人でもあるドミニク・ドゥーセ氏。同氏が手掛ける本場・フランスの味が味わえるカヌレは、表面はカリッと、中はもちっとした伝統的な食感です。食べやすいサイズで 5 種類の味をそろえました。



NEW●銀のあん「クロワッサンたい焼」3,888 円

北海道産小豆を昔ながらの製法で丁寧に炊き上げた自家製餡を 24 層のクロワッサン生地につつりと詰め、鉄板の両面から高温で一気に焼き上げることで独特の“サクッ”とした食感に仕上げています。冷凍でのお届けで、ご家庭で手軽にリベイクして焼きたての味を楽しむことができます。



NEW(中元期)●ピエール・エルメ・パリ

「フル モワルウ 4 種 10 個詰合わせ」3,240 円

1998 年、ブランド第一号店を日本（東京）にオープンしたピエール・エルメ氏。“パティスリー界のピカソ”とも称される同氏が手掛けるブランドの、独創的なエスプリを効かせた多彩な味わいの焼菓子を詰め合わせました。



【参考】お中元のトレンド変遷 ～希少性・日持ち重視から、見栄えの良さもギフト選びのポイントに～

希少性があり日持ちするといった理由から海苔や洋酒が季節ギフトの定番だった 1970～1980 年代。その後、「スーパードライ」などのヒット商品が生まれたことによるビールブームの中、1989 年にビールが首位となり、以降 23 年にわたって 1 位をキープ。2000 年代に入ってから「デパ地下ブーム」「パティシエブーム」により洋菓子の人気上昇。2003～2011 年まで 9 年連続で 2 位、2012 年から現在まで 10 年にわたって首位を維持しており、幅広い世代に贈りやすく、見た目にも華やかな洋菓子が現在の季節ギフトの定番となっています。

<京王百貨店の中元ギフト カテゴリー別ランキングの変遷>

年	1972	1982	1992	2002	2012	2022
1位	缶詰	洋酒	ビール	ビール	洋菓子	洋菓子
2位	のり	調味料・油	のり・茶	珍味・乾物	ビール	ビール
3位	洋酒	のり・茶	缶詰	洋菓子	珍味・乾物	産直
4位	ビール	珍味・乾物	珍味・乾物	ビール券	産直	珍味・乾物
5位	清涼飲料	菓子	清涼飲料	産直	加工肉	加工肉
6位	石けん・洗剤	缶詰	洋酒	飲料	飲料	和菓子
7位	調味料	嗜好品	洋菓子	のり・茶	和菓子	飲料
8位	乾物	石けん	産直	缶詰	佃煮	缶詰
9位	タオルケット	酒・ビール	石けん・洗剤・入浴剤	和菓子	缶詰	佃煮
10位	嗜好品	清涼飲料	油	加工肉	塩干	乳製品

■「涼を食す -クールデザート-」

酷暑に加えて、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」。初登場 2 ブランドを加え、ラインアップを拡充します。

NEW ●ピエール マルコリーニ

「グラス & ソルベ 6 個入り」 5,400 円

ベルギーを代表するチョコレートブランド「ピエール マルコリーニ」。チョコレートはもちろん、焼菓子や冷菓でも高い評価を得ている同氏が手掛けるアイスクリーム(ショコラ・ヴァニニュー・キャラメル・ピスターシュ)とソルベ(フランボワーズ・マンゴ)、計 6 種のセットです。



NEW ●ドナテロウズ「ジェラートギフト」 5,400 円

創業 30 余年、日本発のイタリアンジェラート専門店。イタリアンジェラートの製法を日本人好みにアレンジし、ふんわりとした口当たりとさっぱりとした後味を両立した独自の味わいで長く愛されています。ホワイトクリーム、抹茶、ブラッドオレンジなど人気の 6 種のフレーバーを詰め合わせました。



●「博多あまおう たっぶり苺のアイス」 4,104 円

「あかい、まるい、おおきい、うまい」の頭文字を取って名付けられ、その美味しさから“苺の王様”ともいわれる福岡県産の「あまおう」を使用。博多あまおうのソースが入ったアイスの上に果肉を乗せた、苺尽くしのアイスです。



■時短で美味しい「美味適量(簡単・手間いらず)」特集

レンジや湯せん、お湯を注ぐだけなど簡単調理で、“もう一品”という時にも便利な小分けメニューを中心にそろえました。



聘珍樓「バラエティーセット」
10,800 円



なだ万
「レンジで簡単！和風ハンバーグ」
6,480 円



NEW 北海道グルメ
「3 種のスープカレー」(シーフード・チキン・ポーク)
5,400 円



■1,000～2,000 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、73 品目を特集。「友人との集まりに持参する」「複数のブランドを組み合わせたい」といった幅広い利用があり、年々伸長しています。

※同特集は別刷パンフレットに掲載



NEW 西光亭
「くるみのクッキー(帽子とスイカ)」
1,296 円



シーキューブ
「ベリーウィッチ」1,080 円



京・料亭 わらびの里
「一膳ぱっく」2,160 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」。近年の冷凍技術の進化により、美味しさが長持ちし、バリエーションが豊富になった産直グルメをはじめとしたお買い得品を展開します。

※同特集は別刷パンフレットに掲載



「気仙沼網元直送 かつお三味詰合せ」
4,860 円



「うなぎ蒲焼詰合せ」
5,940 円



園村いちご園
「冷凍クラッシュいちご」
4,104 円