

2014年10月3日

2015年 セブン&アイ・ホールディングスの『おせち』予約受付開始 昨年販売実績約1万個を誇る、特選素材で贅を尽くした 日本料理神谷監修の「極尽」等こだわりの逸品を取り揃え

セブン&アイ・ホールディングス傘下のセブン-イレブン・ジャパン、イトーヨーカドー、そごう・西武では、10月初旬より、『おせち』の予約受付を全国のセブン-イレブン 17,009 店舗（9月末現在）、イトーヨーカドー183 店舗（同）、そごう・西武 24 店舗（同）にて開始いたします。
<一部店舗で先行予約開始>

2015年の『おせち』では、名店とコラボレーションした素材と味わいを追求した上質な『おせち』をはじめ、大晦日のパーティーでオードブルとしてもお楽しみいただけるスタイルの商品等、こだわりの逸品を各社、バリエーション豊富に取り揃えます。

セブン&アイグループの共通商品としては、昨年約1万個の販売を達成した、日本料理 神谷監修の「極尽 おせち三段重」を今年もご提案。厳選素材と調理法にこだわり、究極の味を追求したメニューを詰め合わせた逸品です。

そのほか、各社のおすすめ商品として、セブン-イレブンは北陸の老舗旅館 加賀屋が監修した「加賀屋監修 おせち二段重」、イトーヨーカドーは森久美子さんのこだわりが詰まった和洋折衷な「まんぷくおせち 二段重」、そごう・西武は北鎌倉の懐石料理の名店 幻董庵の「年越しオードブルと個食御節」等を取り揃えます。

各社のおすすめ商品の詳細は、次ページをご参照ください。

『おせち』概要

※価格は全て税込

【セブン&アイグループの共通商品】

日本料理 神谷監修「極尽」おせち三段重 (32,400円)

特長：日本料理の基礎を大切に、和洋中の技術をとりにれた最先端の日本料理を追求する日本料理「神谷」の主人が素材選びから彩の美しさ、美味しさにこだわった逸品を少量ずつ詰め合わせたおせち。厳選素材に手間ひまをかけ、味付けや製法にこだわりました。予約特典として神谷監修のお雑煮セットをプレゼント。

具材：丹波篠山川北地区産黒豆、鹿児島県産べにはるか使用栗きんとん、北海道産いくら醤油漬、鹿児島県産ブリの照り焼き、宮崎県産都城和牛のローストビーフ、あわび煮、鹿児島県産黒豚の角煮、煮物等 30 品目



■セブン-イレブン（商品一例）

- ・予約受付開始 10月13日（月）
- ・予約受付締切 商品お渡し日が12月30日（火）の場合：12月26日（金）
商品お渡し日が12月31日（水）の場合：12月28日（日）※一部商品除く

<p>能登半島和倉温泉 加賀屋監修 おせち二段重 (23,760円)</p>	
<p>特長：日本一と称される北陸の老舗旅館 加賀屋の宇小藤雄総料理長が監修したおせち。世界農業遺産に認定された能登半島の厳選した贅沢な素材をふんだんに使用しました。 「富山湾産白エビ煎煮」「ごりの佃煮」といった能登ならではの料理をお楽しみ頂けるおせち。</p> <p>具材：丹波篠山産黒豆、五郎島金時使用栗きんとん、北海道産いくら醤油漬け、あわび煮、煮物等26品目</p>	
<p>「富士」おせち三段重 (16,200円)</p> <p>特長：厳選した素材とこだわりの製法で仕上げた伝統の美味しさを堪能できるおせち。セブン-イレブンのおせちは新鮮な味わいと、おいしさを損なわない冷蔵でのお渡しにこだわります。</p> <p>具材：丹波篠山産黒豆、安納紅使用栗きんとん、鹿児島県産ブリの照り焼き、鹿児島県産黒豚の角煮、あわび煮、三陸産いくら醤油漬け、煮物等25品目</p>	

■イトーヨーカドー（商品一例）

- ・予約受付開始 10月1日（水）
- ・予約受付締切 12月28日（日）※一部商品除く

<p>芝花 (18,000円)</p>	
<p>特長：三段重に和洋の味わいを詰め合わせました。 風味豊かなサーモントラウトの西京焼や、紅ズワイカニ爪等、選りすぐりの食材を盛り込みました。</p> <p>具材：有頭海老、丹波黒豆、くるみ砂糖がけ、栗きんとん、くず豆腐いちごソース、紅ズワイカニ爪幽庵焼、あわび旨煮、ぶり照焼、サーモントラウト西京焼等33品</p>	
<p>森久美子監修 まんぷくおせち 二段重 (13,000円)</p> <p>特長：森久美子さんのこだわりが詰まった和洋折衷おせち。ワインや日本酒にあうメニューからデザートまでを詰め合わせた逸品。三段重(22,000円)のご用意もあります。</p> <p>具材：フォアグラ入りミートローフ、キャビア、黒糖入り丹波黒豆、安納芋きんとん、ラム酒風味のチーズケーキ仕立て等31品目</p>	

■そごう・西武（商品一例）

- ・予約受付開始 10月9日（木）
- ・予約受付締切 12月25日（木）※一部商品除く

<p>神奈川・北鎌倉 幻董庵 年越しオードブルと個食御節 (41,040円)</p>	
<p>特長：大晦日の御馳走、酒肴として好適なオードブル1段と個食(1人前)のおせち2客を組み合わせました。 懐石料理の名店による、素材の味を生かした、見た目も華やかなセットです。</p> <p>具材：ロブスター、フカヒレと海老芋のポンプトマトソース、タコのマリネ、鮑の炙り、渋皮栗きんとん等28品目</p>	

以上