

2015年9月25日

2016年 セブン&アイ・ホールディングスの「おせち」予約受付開始

## 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 18,092 店舗（8月末現在）、イトーヨーカドー184 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>

2016年の「おせち」では、有名店とコラボレーションし素材と味わいを追求した上質な「おせち」をはじめ、年末年始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洋風スタイルの商品等、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』を今年もご用意いたしました。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話題の店「俺のイタリアンTOKYO」料理長 山浦氏、「俺のフレンチTOKYO」料理長 ニコラ氏両名監修の洋風高級食材を盛り込んだ『俺のおせち』、そごう・西武は東京・懐石料理 青山の『オードブルと「雅」と「粋」のおせち』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、和洋中の技術を取り入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（もち＋つゆ）をプレゼント。

具材：丹波篠山川北地区産黒豆、栗きんとん（鹿児島県産べにはるか使用）、北海道産いくら醤油漬け、鹿児島県産ブリの照り焼き、都城和牛のローストビーフ、鮑うま煮、比内地鶏西京焼き、煮物等 31 品目  
※予約受付開始及び締切、商品お渡し日は各社によって異なります。





■セブン-イレブン（商品一例）

- ・予約受付開始 10月5日（月）
- ・予約受付締切 商品お渡し日が12月30日（水）の場合：12月26日（土）  
商品お渡し日が12月31日（木）の場合：12月28日（月）※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：「プロが選ぶ日本のホテル・旅館 100選」において35年連続総合1位に輝く北陸の老舗旅館「加賀屋」の宇小藤雄総料理長が監修したおせち。「富山湾産白エビ煎煮」「大根寿し」といった北陸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、栗きんとん（五郎島金時使用）、北海道産いくら醤油漬、鮑うま煮、煮物等 27品目</p>	
<p>『「和洋折衷」おせち二段重』(12,960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和洋で堪能できるおせち。セブン-イレブンのおせちは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、栗きんとん（安納紅使用）、阿波尾鶏のミートボール、ローストビーフ、煮物等 21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（木）
- ・予約受付締切 12月28日（月）※一部商品除く

<p>『芝花』(18,360円)</p>	
<p>特長：三段重に和洋の味わいが凝縮。イトーヨーカドーこだわりの「顔が見える食品」平山さんのぶりを使ったぶり照焼や味わい深いお煮しめなど多彩な味を盛り込みました。</p> <p>具材：有頭海老、丹波黒豆、くるみ砂糖がけ、栗きんとん、くず豆腐風いちごソース、味付け数の子、あわび旨煮、ぶり照焼、サーモントラウト西京焼等 35品</p>	
<p>『俺のおせち 二段重』(21,600円)</p>	
<p>特長：あの行列ができる有名店が贈る、大好評の洋風おせち第2弾洋風高級食材をふんだんに盛り込んだ華やかなおせちをお楽しみください。オードブル(10,800円)のご用意もあります。</p> <p>具材：ブイヤベース、フォアグラ、ローストビーフ、真鯛のムニエル、ワイン黒豆、フランス鴨のスマークスライス、ミートローフ等 27品目</p>	

■そごう・西武（商品一例）

- ・予約受付開始 10月1日（木）
- ・予約受付締切 12月25日（金）※一部商品除く

<p>『東京・懐石料理 青山 オードブルと「雅」と「粋」のおせち』 (42,120円) *「雅」・「粋」は 12,960円で単品としても販売</p>	
<p>特長：年越しのオードブル1段と個食(1人前)のおせち2客の新春の祝い膳、ふたつの美味しさがひとつになりました。和風おせち「雅」は関西風、「粋」は関東風の味付けで、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：オードブル=蟹と野菜のゼリー寄せ、合鴨のオレンジ焼き等 18品目／ 雅=車海老艶煮、たたき牛蒡、ぶり照焼き等 22品目／ 粋=鮑のやわらか煮、田作り、新巻鮭黄身焼等 19品目</p>	

以上