

2023年10月13日
 株式会社東急百貨店

～年末年始が華やぐ、この季節ならではの美味～ 東急百貨店のお歳暮 2023 ウィンターギフト 「東急百貨店ネットショッピング」にて、10月15日(日)承りスタート

株式会社東急百貨店は、2023年10月15日(日)から東急百貨店ネットショッピングにて、「東急百貨店のお歳暮 2023 ウィンターギフト」の承りを開始します。



【東急百貨店のお歳暮 2023 ウィンターギフト】概要】

期 間	東急百貨店ネットショッピング	10月15日(日)～12月25日(月)15時
	郵送・FAX・電話	10月15日(日)～12月25日(月)16時
		※郵送は12月15日(金)消印まで有効
	吉祥寺店	11月2日(木)～12月25日(月)
	たまプラーザ店	11月9日(木)～12月21日(木)
	町田東急ツインズ	11月9日(木)～12月22日(金)
	日吉東急アベニュー	11月9日(木)～12月17日(日)
	渋谷 東急フードショー	11月2日(木)～12月20日(水)
	二子玉川 東急フードショー	11月1日(水)～12月20日(水)
	青葉台 東急フードショー	11月1日(水)～12月22日(金)
	札幌店	11月1日(水)～12月25日(月)
U R L	https://www.tokyu-dept.co.jp/ec/cmShopTopPageC.html	
ポイント	①東急百貨店ネットショッピング、郵送・FAX・電話でのご注文は、老舗の銘菓など約1,100点を日本全国配送料無料で承ります ②「全国無料配送ギフト 800選」の商品は、TOKYU CARD ClubQ カードのご利用で、10%のポイントを付与します ③取り扱い数 約1,600点(内、東急百貨店限定約130点、ネットショッピング限定約100点)	

【取り扱い商品の一例】

◆東急百貨店オリジナルギフト「極味伝心」

つくり手の情熱とバイヤーの探求心が生んだ東急百貨店ならではの極めつきの贈り物。年末年始が華やぐ、老舗・名店が誇る美味やこの期間限定のスイーツを用意しました。

＜京料理 美濃吉＞うなぎの飯蒸しと小鯛蒸し寿司 5,400円

国産鰻はじっくりと香ばしく焼き上げて山椒の風味を添え、冬の名物、蒸し寿司と組み合わせました。懐石を締めるご飯ものにちなんだ上品な分量です。＜京料理 美濃吉＞伝統の職人技で仕上げた美味を、趣ある竹かごとわっぱに詰めてお届けします。



＜紀伊長島＞×＜ラペ＞ラペ監修 特製スープ付き本クエ鍋 8,990円

高級魚として知られるクエの中でも、愛媛県の清浄な海で自然に近い環境で育てた本クエ。日本橋の名店＜ラペ＞のシェフが監修した、白ワインをベースにして生姜が香る特製スープでいただく鍋に仕上げました。



＜磨匠ながやま＞牛骨スープで食べる和牛サーロインしゃぶしゃぶセット 10,800円

牛骨を野菜とともに10時間以上かけてじっくりと炊き上げた牛骨スープで、和牛のサーロインをいただくしゃぶしゃぶ。旨み濃厚なスープが、上質な和牛肉のおいしさを一層引き立てます。



＜AU GAMIN DE TOKIO＞ビーフシチューインハンバーグ 5,940 円

粗挽き国産牛と豚肉の旨みを凝縮したハンバーグの中に、赤ワインソースでやわらかく煮込んだビーフシチューをつつみ込みました。黒胡椒をアクセントにしたカルボナーラソースが旨さを引き立てます。



京都間人 天然松葉蟹 香箱蟹 8,640 円

日本海に突き出た丹後半島にある間人漁港に揚がるかには「間人がに」と呼ばれるブランド品。漁船は海上で停泊することなく、日帰り操業で帰港するため、優れた鮮度が自慢です。水揚げしてすぐにゆで上げた雌がにを用意しました。



＜和楽紅屋＞和栗と抹茶のパウンドケーキ 4,320 円

大粒で風味に優れた愛媛県産の和栗を厳選。和栗の甘みと相性がよい抹茶を生地に加え、しっとり焼き上げました。和栗と抹茶が互いの風味を引き立てあい、リッチな味わいが生まれます。



＜アトリエ アニバーサリー＞フェアリースイーツ 4,968 円

記念日のお菓子づくりで定評のある＜アトリエ アニバーサリー＞が、名高きデコレーションの技を駆使した、フリルのように可憐なデコレーションが素敵なスイーツ。純白のクリームにベリーの鮮やかな色合いが美しく映えるケーキです。



＜新宿高野＞ピーチベリー&マロンヴェリーヌ 6 個セット 5,400 円

栗や桃の風味が絶妙な、老舗フルーツ専門店のヴェリーヌ。モンブランクリームに、相性のよいピスタチオムースを重ねた「マロン」と、国産桃のシラップ漬けやベリーにホイップクリームとピーチ&ラズベリームース、ホワイトチョコソースを重ねた「ピーチベリー」を詰め合わせました。



＜芦屋樂膳＞玄樂おはぎ 9 個アソート 4,860 円

小豆や栗、丹波黒、いちご、かぼちゃなど、選び抜いた素材の持ち味を生かして華やかに仕上げた創作おはぎです。彩りもかわいらしい 9 種類のおいしさを詰め合わせました。



Web 限定コンテンツ「Food's Story」

バイヤーおすすめ商品のこだわりや商品開発の裏話などを紹介します。

[紹介商品]

＜京料理 美濃吉＞うなぎの飯蒸しと小鯛蒸し寿司、＜豊島屋＞鳩サブレ など

URL: https://www.tokyu-dept.co.jp/tokyufoodshow/archive_tag.html?tag=4