

アフターコロナを見据えて華やかに！ 名店の味や豪華なおせちを楽しむお正月に

2022年 松屋のおせち

- オンラインストア 10月1日(金) ~ 12月25日(土)
- 店頭承り 松屋銀座 10月13日(水) ~ 12月25日(土)
- 松屋浅草 10月1日(金) ~ 12月25日(土)

2021年はコロナ禍初めてのお正月で、旅行や帰省、外食の自粛など「巣ごもり」のお正月を過ごす方が多かった結果、松屋ではおせちの売上が前年比約140%とたいへん好調に推移しました。本年はアフターコロナを見据えて前向きに新年を迎えたいと、さらにおせちの需要が高まることが予想されます。外出自粛傾向が続く中、ご自宅で堪能いただけるレストランや名店のおせち、そしてお正月だからこそ贅沢に過ごしたい方への特別なおせちを展開します。

【2022年松屋のおせち 特徴】

1. お正月を贅沢に過ごす、豪華おせち
2. 名店、レストラン・ホテルを応援
3. 食材におけるサステナブルなおせち
4. 産地応援 生産者の顔が見える安心・安全なおせち
5. 個食充実



1. お正月を贅沢に過ごす、おすすめ豪華おせち

コロナ禍で外出自粛が続く中、弊社アンケートでは「ふだんより豪華なおせちを楽しみたい」という方が、全体の約半分もいらっしゃいました。またおせちにかかる予算も2021年に比べ増やしたいと考えている方が約25%。そこで、本年はラグジュアリーブランドをはじめ豪華なおせちを増やし、松屋だからこそできる特別なおせちを展開します。

松屋初登場 松屋限定

銀座〈ブルガリ イル・リストランテ ルカ・ファンティン〉

OSECHI BOX & GOLD BOX

400,000円 (約4人前) 10セット限定 ※お持ち帰りのみ

10年連続ミシュラン一つ星の名店より、ルカ・ファンティン氏が手がけるプレミアムなイタリアンおせちが松屋に初登場。「OSECHI BOX」にはオマール海老や黒トリュフ、タラバガニなどを、「GOLD BOX」には50年もののバルサミコを白トリュフにかけて召し上がっていただくおせちやキャビアなどの様々な豪華な食材を使用した贅沢なおせちです。



【OSECHI BOX】

- A** 八幡平サーモンのマリネ、コルニッション／ブルターニュ産オマール海老、サフランとウイキョウ、柑橘／色彩豊かな野菜とキノコのオイル漬け／フランス産鴨の燻製ハム、ニンジン／北海道産帆立、イタリア産ラディッキオ、黒トリュフ／北海道産タラバガニ、イクラ、根セロリ
- B** ブルガリ チョコレート・ジემズ 10個入／自家製カネストレッツィ 2種(白トリュフ、パネラ)／フンドヴォー黒トリュフソース／赤牛ロースのローストビーフ

【GOLD BOX】

- C** イタリア産生ハム(クラッタ)／イタリア産チーズ(パネッタリウーフォ、フルディモッホ)／イタリア産エキストラヴァージンオリーブオイル／奥久慈卵の自家製卵クリーム／自家製ジレット(パン)×4
- D** ポネトラキャビア／50年熟成バルサミコ／イタリア産白トリュフ／イタリア産スパゲッティ(フェリチエティ)／自家製िकासパスタソース 計21品+トリュフスライサー



ルカ・ファンティン氏

1979年 イタリア・トレヴィーゾ出身。料理専門学校を卒業後、ミラノ「オステリア・デル・オルゾ」で研鑽を積む。
2009年 11月より銀座「ブルガリ イル・リストランテ」のエグゼクティブシェフを務め、2011年から一つ星を保持。
2020年「アジアのベストレストラン50」の17位に輝く。

松屋初登場**〈ザ・リッツ・カールトン東京「ひのきざか」〉****お節三段重**

97,200 円 (4~5 人前) 50 セット限定 ※お持ち帰りのみ
 ザ・リッツ・カールトン東京の人気料理店「ひのきざか」のおせちは、全国から取り寄せた食材をふんだんに使った贅沢なお重。

**松屋初登場 WEB****西麻布〈マルゴット エ バッチャーレ〉****マルゴットの黒トリユフおせち**

97,200 円 (2~3 人前) 50 セット限定
 ミシュランガイドで三ツ星の有名店で修業を積み、2014 年に同店のオーナーシェフに兄弟で就任した加山氏が手がける、黒トリユフをふんだんに使用した極上おせち。世界各地から取り寄せたこだわりの黒トリユフと豪華食材を贅沢に使用しています。

**2. 名店、レストラン・ホテルを応援**

外食自粛が続く中、2021 年の松屋のおせちでは**名店おせちが売上前年比約 360%、レストラン・ホテルおせちは売上前年比約 160%**とたいへん好調でした。そこで、2022 年は本カテゴリのおせちを増やして提案します。

松屋初登場 松屋限定 WEB**〈つきじ治作〉****越前真塗朱八角おせち 祝焼鯛と香箱蟹付**

129,600 円 (約4~5 人前) 15 セット限定
 築地で 90 年の歴史を誇る老舗料亭が、厳選した旬の素材で作る彩り豊かなおせち。

**松屋初登場 WEB****赤坂〈メゾン・ド・ユーロン〉****中華おせち三段重**

52,000 円 (3~4 人前) 20 セット限定
 西洋料理のエッセンスを取り入れた中華料理「ヌーベルシノワ」の名店による特製おせち。

**松屋初登場 WEB****代官山〈レザンファン ギャテ〉****レザンファン ギャテのフレンチ・ジャポネおせち二段重**

40,500 円 (3~4 人前) 30 セット限定
 『ミシュランガイド東京』の星を 14 年連続で獲得しているフレンチレストラン。人気のテリーヌ 4 種類を含む彩り華やかなフレンチと、数の子や炊き合わせなど和のおせちのマリアージュ。



松屋初登場 **WEB**

〈金谷ホテル観光グループ〉 監修

三段重おせち 笹竜胆

44,000 円 (送料込/3~4 人前) 50 セット限定 ※配送のみ
栃木県などでホテル・レストランを運営するグループの創業 90 周年を記念した華やかな三段重。



WEB

銀座 〈Kuma3 (クマサン)〉 監修

特製三段重

59,800 円 (約 4~5 人前) 30 セット限定
伝統と革新の精神で、日本料理の概念を覆す「ネオジャパニーズ
ディナー」。
厳選素材に斬新なひと手間を加えた美味の詰まったおせち。



松屋限定 **WEB**

浅草 〈レストランオマージュ〉

フレンチ御前

40,000 円 (約 2 人前) 50 セット限定
浅草に店舗を構えるミシュラン二つ星の名店がつくる、和のテイストを織り交ぜ、素材の良さを活かした新スタイルのフレンチおせち。



3. 食材におけるサステナブルなおせち

近年、環境への配慮にこだわった食材が話題となっている中、健康面において安心・安全、そしてフードロスに着目し、考え抜いた「自然派ソーセージ」を使用したサステナブルなおせちを展開します。

松屋限定 **WEB**

山梨上野原 〈hayari (ハヤリ)〉

ソーセージの世界 2022

32,400 円 (3~4 人前) 30 セット限定
化学調味料に頼らず、食材のうま味をあざやかに引き出したソーセージ尽くしのお重。ソーセージはあらゆる食材をアップサイクルできるユニークな食品。大切に育まれた食材の一つひとつが、おいしいソーセージに生まれ変わるよう丹念に仕上げた、シェフのこだわりが詰まったおせちです。



「ひよこ豆」のボタニカルソーセージ

昨今、地球温暖化や健康志向の観点から、代替肉への注目が集まっています。中東料理で親しまれ、ベジタリアンの間で人気の「ファラフェル」(通称ひよこ豆のコロッケ)をモチーフにしたソーセージ。

本マグロの葱鱈ソーセージ

コロナ禍で飲食店が休業中、市場のマグロは行き場を失っています。このソーセージは、余りがちな背側、尾の部位を使用。刺身にするには敬遠される部分も、加熱することで濃い旨味に変わります。日本料理を意識した本格的な魚肉ソーセージです。

4. 産地応援 生産者の顔が見える安心・安全なおせち

昨今、食材に対する意識が高まっている中、生産者の顔が見える安心・安全なおせちや有機野菜・無添加にこだわったおせちや、食材を通して産地応援につながる自然派おせちを数多く展開します。

WEB

恵比寿〈ビストロダブル〉 ニッポンの“美味しい”を巡るおせち二段重 32,400 円 (約 2~3 人前) 40 セット限定

恵比寿で 47 年続くフレンチビストロの無藤哲弥シェフが、日本各地を巡り、出会った生産者たち。それぞれの地域で育まれた希少な食材を使用し、日本各地への想いをはせ、旅気分を味わえるおせちです。



無藤 哲弥氏



ニッポンの美味、 日本各地の生産者を 巡る!

北海道
噴火湾鮮魚卸龍神丸 / ホタテ
馬木葉 / 蝦夷鹿

三重県
ヤマ加商店 / 伊勢なまり節
熊野ふるさと振興公社 / 熊野地鶏
花井 忠和 氏 / 無花果

広島県
みずかぜ / 瀬戸内レモン

福岡県
藍の匠衆 / 藍の鯖

大分県
小松台農園 / 熟芋紅はるか

神奈川県
みやじ豚 / 湘南みやじ豚
魚伝 / 穴子

茨城県
portaファーム / テジマ芋

岩手県
千葉 豪 氏 / ワカメ
ペアレシ醸造所 / ペアレシビール

宮城県
渥美 貴幸 氏 / ホヤ
畠山 政也 氏 / 採まれ牡蠣
伊豆沼農産 / 発酵生サラミ
丸直米漁丸 / 石巻産平目
カネサオ / ガニック味噌 / 味噌
マルキン / 銀鮭「銀王」
浜人 / 十三浜元昆布
中井 裕紀 氏 / 一番摘み海苔
丸富商店 / 仙台牛

福島県
カトウファーム / 天のつぶの米粉
佐藤 志保 氏 / とろねぎ
白石 長利 氏 / 長兵衛里芋
江川 正道 氏 / サフラン
ファームつばさ / ジャージー牛モッツアレラ
東和季の子工房 / なめこ
大島屋商店 / こんにゃく
上野台豊商店 / カナガシラ
古山東樹園 / 福島リンゴ
大野村農園 / 相馬ミルク・エッグ
ワンダーファーム / トマト

松屋初登場 WEB

北海道〈ホテルニドム〉 北海道 海と大地の恵 フレンチと和の饗宴 [大] 43,000 円 (送料込 / 2~3 人前) ※配送のみ

北海道各地で漁れた新鮮な海の幸や上富良野町の和牛など、素材の魅力をたっぷり味わいいただけるおせち。フレンチと和食の技法を駆使した、ホテルニドムならではのおせちです。



松屋初登場 WEB

目黒〈オーガニックレストラン&デリ みどりえ〉 ベジタリアンおせち一段重 18,800 円 (2~3 人前) 50 セット限定

有機・無農薬野菜を中心に、安心安全な食材の美しさを探求するレストラン。塩気や甘さを控え、素材の味を活かしたヘルシーな味付けで仕上げました。



5. 個食充実

昨年はコロナ禍で食事スタイルが変化し、取り分け不要で安心して食べられる「個食おせち」が前年の約2倍の売上でした。本年も展開数を4アイテム増やし（前年9、本年13）、さらに強化します。

松屋限定 WEB

内幸町〈レ・ストウディ〉

レ・ストウディ 1人前オードブル

21,600円（2折）40セット限定

ピンチョスの伝道師でもあるジョセップ・バラオナ氏は、日本におけるスパニッシュ・ガストロミの第一人者。スペイン料理ならではの彩り豊かなおせちを展開します。



松屋初登場 WEB

銀座〈北大路銀座本店〉

個食おせち 四客

43,200円（約1人前×4）20セット限定

松屋初登場の名店から、個食対応のおせちをご用意しました。



お菓子のおせち — お箸休めに

松屋初登場 WEB

ピエール・エルメ・パリ

「ドゥスール デュ ヌーベル アン」 39,600円

（送料込／約6人前）50セット限定 ※配送のみ



松屋初登場 WEB

宗家 源 吉兆庵

「おせち菓子木箱一段（風呂敷付）」 16,200円

（約2～3人前）※お持ち帰りのみ対応



松屋オリジナルのおせち — リーズナブルで満足度の高いおせち

松屋限定 WEB

松屋オリジナル 和洋三段重
21,600円（約4人前）

松屋オリジナル 和洋中オードブル二段重
24,840円（約4～5人前）

松屋オリジナル和洋二段重
16,200円（約3人前）



※本リリースに掲載している商品の表示価格はすべて税込です

2022年松屋のおせち データ

■予約受付

【オンラインストア】 <https://store.matsuya.com> 10月1日（金）11:00～12月25日（土）17:00

【店頭】 松屋銀座：10月13日（水）～12月25日（土）地下1階 おせち特設会場

松屋浅草：10月1日（金）～12月25日（土）1階 特設カウンター

【電話注文】 10月15日（金）～12月25日（土）

■おせち点数 カタログ掲載 203点（うち松屋限定20点）※昨年より6点増 ※新規店舗18店舗

オンラインストア 191点

■中心価格 2～3万円台 最低価格：10,584円（宝仙閣「和風おせち二段重」）

最高価格：400,000円（ブルガリ イル・リストランテ ルカ・ファンティン）

■前年平均単価 24,432円

■売上目標 前年比105%