

オンラインショッピング限定で、送料無料の早期承り特典あり！
「2022年 小田急のおせち」10月2日（土）から予約承り
注目の料理店、名店コラボ、観光地の名店、少人数向けなど多様な「おせち」を展開

小田急百貨店では、10月2日（土）から「おせち料理」の承りを開始します。

新型コロナウイルスの感染拡大による影響で、年末の国内外旅行を控えた方が多かったことから、ご自宅でのおせち需要が高まり、2020年の売り上げは、2019年比で約1割増となりました。本年もこの傾向は続くものと予想され、昨年よりも商品数を増やし、230点を展開し、おせち需要に応えます。

以下に、本年のおすすめポイントと注目商品を紹介します。

<小田急のおせち おすすめポイント！>

- ・注目されている名店のおせちが登場！
- ・旅行気分になれる、現地の名店のおせちを取り揃え！
- ・三世代消費の本格化をふまえ、名店のコラボで和洋中のおせちをまとめて！
- ・おせちと一緒に、年越・迎春用の料理も注文したいニーズに応え拡充！
- ・少人数用、広域配送可能な冷凍おせちも！
- ・送料無料になるインターネット注文がお得！ ※11月30日までの早期承り特典

小田急がおすすめする注目のおせち

今、注目の料理店

小田急が厳選した、「ミシュランガイド東京」などで紹介された料理店や、今をときめく注目の名店です。

●京橋『シェ・イノ』 洋風おせち料理一段 64,800円
パリの美食家たちが集うグランメゾンを継承した、正統派フランス料理店として、1984年東京・京橋に開業。新春にふさわしい贅沢な素材を惜しみなく使い、大胆かつエレガントなおせちに仕立てました。





●麻布十番『ラ・コメータ』 洋風おせち料理二段 29,700円 (写真左)

麻布十番に開業以来35年、オーナーシェフ鮎田淳治氏の食材へのこだわりは、自ら輸入食材の輸入商社を運営するほど。南イタリア・ローマ料理を中心に組み立てたイタリアンおせちです。

●『祇園さゝ木』監修 和風おせち料理二段重 32,400円 (写真右)

古都の風情漂う八坂通りの一角にある、京都で最も注目されている新世代の京料理店。主人・佐々木浩氏の豊かな発想から生まれる、“打って出る料理”と“引きの美学”を秘めたおせち料理です。

コラボレーションおせち

小田急で人気のおせちコンテンツ。名店×名店のコラボレーションはもとより、和洋中が一緒に味わえる商品もあり好評。

●<日本料理 僖成&日本料理 斗南&暗闇坂 宮下>監修

和風コラボおせち料理三段重 32,400円

日本料理の姉妹店が技を結集した和の三段重です。3店舗それぞれの魅力が打ち出されたおせちです。

※『日本料理 僖成』料理長・五十嵐大、
『日本料理 斗南』総料理長・鎌田雄志、
『暗闇坂 宮下』料理長・小野寺峻



●<中村孝明&メゾン タテル ヨシノ&赤坂璃宮>監修

和洋中コラボおせち三段重 32,400円

料理界で活躍する三人によるコラボレーション。それぞれの個性が響きあう味の競演です。

※『中村孝明』店主・中村孝明、
『メゾン タテル ヨシノ』プロデューサー・吉野建
『赤坂璃宮』オーナーシェフ・譚彦彬



●<日本橋ゆかり&たいめいけん>監修

和洋コラボおせち二段重 29,160円

日本橋老舗の三代目同士による和洋コラボレーションのおせち料理です。

※『日本橋 ゆかり』三代目 野永喜三夫、『たいめいけん』三代目 茂出木浩司



各地の名店

旅行に行かずとも各地の名店の料理が楽しめる人気企画です。



●鎌倉 「光明寺」監修 精進おせち料理 二段重 32,400円 (写真左)

精進料理でありながら、味付けは出汁を濃く、素材の味を生かしながら甘めに仕上げています。

●東山五条 『京料理 はり清』 吉祥来福 二段重 56,700円 (写真右)

焼物や扇子の町として古くから知られる清水・五条坂で360年余りの歴史を持つ『京料理 はり清』。うす味を基本に、出汁のきいた味付けが老舗料亭ならではの自慢のおせちです。

●金沢 『浅田屋』 和風おせち料理 二段重 39,960円

1867年創業。金沢の台所・近江町市場のすぐそばに位置する老舗料亭旅館『浅田屋』。海・山・里の豊かな自然が織りなす北陸の食材を主軸に、伝統と文化に磨かれた加賀料理を提供します。

少人数用ミニおせち

昨今注目を集めているミニおせち。取り扱いブランドを強化しました。



写真左から

- 『懐石料理 青山』少人数おせち「吉祥」 21,600円
- 『賛否両論』監修 和風おせち料理 一段 10,800円
- 新潟『越後魚伊』ミニおせち料理 一段 10,800円

年越・迎春の味

年末年始の国内外旅行を控えている傾向から、おせち料理と併せて注目を集めている年末年始向けの商品を強化しました。昨年よりも6商品増やし、更なる需要を促進します。



- 『うす家』迎春個食鍋詰合せ 5,800円（冷凍・送料込） 写真左
- 奈良『平宗』柿の葉ずし6種詰合せ 5,400円（冷凍・送料込） 写真右
- 『三代目 むら上』鰻寿司詰合せ 10,800円（冷凍・送料込）
- 『帝国ホテル』シーフードグラタンセット 11,772円（冷凍・送料込）
- 『浅草今半』すき焼セット 10,800円（冷蔵・送料込）
- 下関『春帆楼』とらふくちり鍋セット 12,960円（冷蔵・送料込）
- 北海道『佐藤水産』たらばがに&ずわいがに 10,000円（冷凍・送料込）
- 神戸『串乃家』串揚げ迎春セット「亀」 10,800円（冷凍・送料込）

小田急百貨店おせち料理 予約承りについて

●インターネット予約「小田急百貨店オンラインショッピング」

<https://shop.odakyu-dept.co.jp>

10月2日（土）10時～12月25日（土）9時まで

※一部予約不可の商品あり

※オンラインショッピングでの注文商品は配送のみ

※11月30日（火）までの早期承りで、全品送料無料（一部、送料込みの商品有）

●電話予約

新宿店：0120-489-826

町田店：0120-311-411

小田急百貨店ふじさわ：0120-117-029

10月2日（土）～12月20日（月） 10時～17時

●来店予約

新宿店本館地下2階食料品売場・町田店地下1階食料品売場

10月6日（水）～12月25日（土）

小田急百貨店ふじさわ7階ギフトサロン

10月20日（水）～12月24日（金）

◇お渡し場所・日時

新宿店：本館11階特設会場 12月31日（金）11時～16時

町田店：5階特設会場 12月31日（金）11時～15時

小田急百貨店ふじさわ：7階特設お渡し場

12月31日（金）11時～15時

◇お届けについて

お届け地区：東京都（一部を除く）、神奈川県・埼玉県・千葉県の一部

配送料金：770円／1件

以上