

News Release

新年の慶びを皆で分かち合うお正月、テーマは「慶びのシェア」

2025年 大丸・松坂屋のおせち

<https://www.daimaru-matsuzakaya.jp/osechi/>

オンラインご注文承り : 2024年9月20日(金)14時 ~

大丸・松坂屋各店でご注文承り※ : 2024年10月1日(火) ~

※店舗により承り期間が一部異なります

大丸・松坂屋では、10月1日(火)から店頭で2025年 おせちのご注文承りを開始いたします※。また、大丸松坂屋オンラインストアでは、先行して9月20日(金)14時からご注文承りを開始いたします。

※店舗により承り期間が一部異なります

家庭や地域で受け継がれてきた伝統的な食文化である「おせち」は、新年の食卓を彩る料理として時代と共に変化してきました。料理に手間ひまをかけたくないという簡便化へのニーズの高まりを受け「作る時代」から、お取り寄せ感覚で楽しむ「選ぶ時代」へと進化しています。新年の慶びを皆で分かち合うお正月をお迎えいただきたいという思いから、今年の大丸・松坂屋のテーマは「慶びのシェア」です。大切な方とお重を分け合って「シェア」、日本の伝統食に触れる機会が少ないお客様におせち文化を「シェア」するなど、シーンや目的に合った幅広いラインアップのおせちをご用意しました。

2025年 おせちのポイント

1. 名店の味を堪能する“贅沢おせち”
2. 料理研究家による“監修おせち”
3. 人気料亭やホテルが手掛けた“コスバ抜群おせち”
4. 離れて暮らす大切な方へ贈り物“冷凍おせち”
5. 地球にやさしい“サステナブルおせち”
6. おつまみ、肉など“ユニークおせち”

1. 名店の味を堪能する“贅沢おせち”

人気割烹と料亭の味で贅沢に味わうことができる名店の味が新登場。和食料理人「一本杉 川嶋」の主人監修のおせちは、能登の食材をハレの日にふさわしい料理へと昇華。石川県・能登半島の産品を消費し、食の力で能登を元気にしてまいります。また、昨年は新年料理を手掛けたグルメガイド二つ星の「銀座しのはら」店主監修のおせち料理をお届け。多くの方々に魅了する和食のみならず、洋風や中華の真髄を存分にご堪能ください。

〈一本杉 川嶋〉監修 和風おせち 二段

税込42,000円

人気の名手が初監修、能登食材を使用したおせちを食べて復興応援！

和食料理人「一本杉 川嶋」の主人監修のおせちは、能登の食材をハレの日にふさわしい料理へと昇華。石川県・能登半島の産品を消費し、食の力で能登を元気にしてまいります。



〈銀座 しのはら〉監修 和風おせち 一段（フォアグラ最中付）

税込37,800円

銀座のグルメガイド二つ星の人気割烹、フォアグラなど高級食材使用
昨年は新年料理を手掛けたグルメガイド二つ星の「銀座しのはら」店主監修のおせち料理をお届け。ハレの日にふさわしいスペシャリテもご堪能ください。



〈西の三名人〉饗宴おせち 三段

税込39,800円

東西で絶大な人気を誇る、三人の名人がプロデュース。
和食のやさしさ、洋食の繊細さ、中華の艶やかさが見事に調和。
卓越した技や感性が詰まった、贅沢なコラボレーションを。



2. 料理研究家による“監修おせち”

食に精通した著名人や予約が困難な人気店の監修「特別企画おせち」は、年々人気が高まっております。当商品は、おせち担当バイヤーと監修者が共同で開発しており、大丸・松坂屋のみの販売となります。中でも、料理研究家・大原千鶴さん監修のおせちは、人気で監修7年目を迎えました。2025年のおせちには、幅広いお客様におせち文化に触れていただきたいという想いから「インフルエンサー」が手がけたおせちが新たに加わりました。今後も大丸・松坂屋でしか注文のできない、付加価値のある商品を企画していきます。

〈料理研究家 大原 千鶴〉監修「口福おせち 巳」 税込29,800円

おいしさと美しさのために食材をさらに厳選し、細部まで丁寧に仕上げました。レンジで温めてとろける食感を堪能できる三枚肉ほろほろ煮や、なめらかな口当たりが絶妙な生ゆば山椒煮など、大原さんのお気に入りが目白押しです。

〈料理研究家 大原 千鶴〉監修「口福鍋 大原家のすきやき」

税込14,800円

脂がほどよい熊本のあか牛肩ロースや大原さん大好物の麩など、こだわりの具材が勢ぞろい。特製のらダレを卵に合わせ、味変もお楽しみください。



〈ぐっち夫婦〉監修 しあわせおせち 税込21,600円

SNSで人気沸騰の料理家、ぐっち夫婦初監修の新感覚おせち！

和風と洋風の2段には、みそのコクを加えた和風ビーフシチューや、衣の厚さやネギソースにこだわったエビマヨなど、温めていただくメニューがあり、伝統×アイデアのバランスが絶妙。



3. 人気料亭やホテルが手掛けた“コスパ抜群おせち”

大丸・松坂屋が自信を持っておすすめする、人気の料理店やホテルが手がけた「厳選おせち」。おいさとコスパを重視する方向けにピッタリな洋風や中華風などバラエティーに富んだメニューを組み合わせたおせちなど品ぞろえを充実しました。



〈京都 三味洪庵〉豊麗(五人前) 税込37,800円

53品がぎっしり詰められた四段重。
150余年にわたり大切にしてきた豊かな
京の食文化をお重に託します。



〈京都三千院の里〉吉祥(四人前) 税込28,800円

あわび煮や生姜をきかせた牛肉のしぐれ煮
など、新春のお慶びを盛りあげる彩り豊か
なおせち。



2024年大丸・松坂屋 販売個数No.1! 〈京都・祇園 京彩宴〉天禄(二人前) 税込11,880円

おいさとボリューム重視した47品が
詰まった和洋組み合わせたおせち。

4. 離れて暮らす大切な方へ贈り物“冷凍おせち”

コロナ禍を経て、離れて住む方、大切な方と同じ味わいを堪能したい、といった理由で、自家需要に加え贈り物としてのニーズも年々高まる冷凍おせち。ここ数年、冷凍おせちは急速に拡大してきました。当社の冷凍おせちは、重箱にきれいに盛り付けした状態で急速冷凍し、全国※へお届けします。取り扱い数は、需要の高まりを受け、昨年の2倍の商品数を販売します。※沖縄県・離島を除く



＜厳選B＞さくら 税込24,800円

和風が二段、洋風一段、中華一段。帆立の雲丹焼、ローストビーフ、海老チリソースとバラエティ豊かに詰め合わせて。



＜厳選G＞かなで 税込13,500円

和のメニューを中心に、洋風も、中華風も盛り込みました。老若男女幅広くお楽しみいただけます。

5. 地球にやさしい“サステナブルおせち”

今年初めて全国展開となる環境や地域共生に配慮したおせちが登場！おせちを購入することで、環境貢献活動にご参加いただけます。商品1台につき500円を豊田森林組合に寄付。苗木代(1本約200円)として、森林の維持循環に役立れます。

＜さくらパンダ＞和・洋風 二段 税込22,000円

今年初めて全国展開となる環境や地域共生に配慮したおせちが登場！重箱には間伐された愛知県豊田市産杉を使用。間仕切りにも紙素材を採用。



6. おつまみ、肉など“ユニークおせち”

今年は高級焼肉店「叙々苑」が初めて手掛けた「肉おせち」や25マスの料理がオードブル形式で楽しめる「おつまみおせち」などを販売。オードブル形式で楽しめ、お酒と相性抜群のおせち料理です。2019年大丸・松坂屋のおせちにて販売を開始した「肉おせち」は、販売当初から売上が約4倍に伸びています。その他、ペット用のおせちなど多種多様なおせちを展開しています。

＜吉田 類＞おつまみ玉手箱2025 税込17,800円

5年目を迎える大人気シリーズ「おつまみ玉手箱」

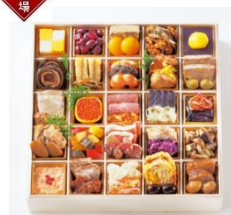
今大人気シリーズ「おつまみ玉手箱」の監修は5回目となり、お酒の肴ながら、お子様にも楽しんでいただけます。



＜平野 由希子＞ワインと楽しむおつまみBOX 税込17,800円

ワイン好きの心を掴む 珠玉の美味が満開

「ワインとの調和」をテーマに、お酒好きのことを考え抜いた味付けに。フレンチのおせちではなく、おせちの定番をバランスよく仕上げました。



<叙々苑> 焼肉おせち 税込37,800円

誰もが憧れる焼肉店の味をご自宅で堪能、叙々苑が初めて手がける肉おせち。目利きの職人が、良質かつ安心、安全な食材を吟味し、1枚1枚丁寧に焼きあげた<叙々苑>のおせちに、ごま油の風味が香る「あわび粥」もご用意しました。



ペットのごちそうおせち（愛犬用） 税込8,800円

今年初めて取り扱う犬用のペットおせち。ROZAI（ペット用サプリメントウォーターボトル）付です。※水道水を注ぐだけで、2ヶ月くり返し何度でも使用可能です。



<ピエール・エルメ・パリ> ドゥスール デュ ヌーベル アン 税込23,760円

ピエール・エルメ・パリから、人気のスイーツおせち、五感を刺激するスイーツを詰め合わせ、三段に重ねました。



お問い合わせ先

大丸松坂屋百貨店 広報担当 金子・長野・杉谷 [E-mail : kouhou@jfr.co.jp](mailto:kouhou@jfr.co.jp)

