



鎌倉エリアのグルメを特集！需要高まる簡単調理惣菜も　「2021 年 小田急のお歳暮」

オンラインショッピングでのご注文は、「全品全国送料無料」！

株式会社小田急百貨店　　2021年10月21日

小田急百貨店では、EC サイト「小田急百貨店オンラインショッピング」で 10 月 20 日（水）から、新宿店では 11 月 10 日（水）からお歳暮ギフトセンターを開設します。

昨年は自粛生活の影響で、“帰歳暮”や“お取り寄せグルメ”としてのお歳暮の需要が高まり、オンラインショッピングのお歳暮の売り上げは、2019 年比で約４割増となりました。
今年も“おうちごはん”の充実を楽しむ傾向は続くと予想され、昨年好評であった全国から選りすぐりの名店・レストランのプレミアムな一品のほか、「注目のエリア特集」では、2022年の大河ドラマの舞台として注目が高まる「鎌倉エリア」のグルメを展開します。
また、昨年から人気が続く、有名店の味を手軽な調理で食べられる贅沢惣菜や個食鍋も取り揃えます。

EC サイト「小田急百貨店オンラインショッピング」でのご注文は、「全品全国送料無料」（一部送料込み）です。

「2021 年 小田急のお歳暮」
●「小田急百貨店オンラインショッピング」：10 月 20 日（水）～12 月 24 日（金）
https://shop.odakyu-dept.co.jp
（オンラインショッピングでのご注文は全品全国送料無料 ※一部送料込み。）
●新宿店：11 月 10 日（水）～12 月 24 日（金）
町田店：11 月 13 日（土）～12 月 24 日（金）
小田急百貨店ふじさわ：11 月 17 日（水）～12 月 25 日（土）
●カタログ取り扱い数：約 1,600 点

＜とっておきのグルメ特集＞
注目の人気店や評判のレストランなど日本全国からとっておきの一品を選りすぐりました。





（写真、左から）

●『太庵（たいあん）』高畑均監修 神戸牛しゃぶしゃぶ 特製ごまぽん酢 10,800 円
（神戸牛もも 200g×2、特製ごまぽん酢 200ml）
大阪心斎橋「太庵」は、三ツ星に輝く人気店。その店主高畑均氏監修の神戸牛のしゃぶしゃぶです。口どけのよい神戸牛を、ゆず果汁の酸味とごまの濃厚なコクが絶妙な特製ごまぽん酢でお楽しみください。

●『鄙茅（ひなかや）』彩りおこわ詰合わせ 5,400 円
（松坂牛おこわ、あなごおこわ、桜えびおこわ 60g×各 4）
三重県は伊勢神宮にほど近い伊勢宮川の里「鄙茅」で〆として出される土鍋ごはんを、松坂牛やあなご、桜えびなどを使った笹きおこわにアレンジしました。ミシュラン一ツ星に輝く料亭のおこわをレンジで簡単に召し上がれます。

＜注目のエリア特集・鎌倉のグルメ＞
源頼朝が幕府を開いたことでも知られる鎌倉。山と海に囲まれ、文化・観光の要地として栄えてきました。歴史と、人と、四季折々の自然が育んだ鎌倉グルメを紹介します。




（写真、左から）

●『鎌倉 井上蒲鉾店』おでんセット 13 種 5,400 円
（梅花はんぺん、小判揚、ウズラ巻、串ボール、つみれ、海老巻、牛蒡巻、いか巻、ちぎり揚、アカモクのさつま揚げ、鎌倉揚×各 2、静の笛（2 本入）1 袋、おでん汁 1 本）
創業以来 90 年、素材にこだわった蒲鉾店が贈る冬のギフト。頼朝の没後に政治を支えた 13 人の宿老に見立て、セットにしました。

●『鎌倉いとこ』きんつばミックス 10 種詰合せ 3,672 円
（かぼちゃきんつば、小倉きんつば、安納芋きんつば、抹茶きんつば、うぐいすきんつば、こがしきなこきんつば、紫芋きんつば、黒ゴマきんつば、柚子レモンきんつば、くるみきんつば 50g×各 1）
伝統和菓子を現代風に。素材にもこだわったきんつば専門店です。甘み豊かなかぼちゃや安納芋、抹茶、柚子など、きんつばを 10 種の味でお届けします。高級吉野葛を溶いて蒸しあげ、もちもちとたまらない食感に仕上げました。

●『鎌倉紅谷』谷戸めぐり 3,240 円
（クルミっ子×8、あじさい×5、鎌倉だより（プレーン）、鎌倉だより（あずき）、鎌倉だより（抹茶）×各 4）
「おいしい」の先にある気持ちを一番大切に、古都鎌倉らしいお菓子を追求する「鎌倉紅谷」から、大人気のクルミっ子をはじめ、代表的な焼菓子が勢ぞろいしました。

＜需要が高まる個食、簡単調理グルメ＞
“おうちごはん”が増えたことで、昨年から需要の高まる簡単調理グルメ。有名店の味を、レンジで温めるだけで味わえる人気の一品を紹介します。





（写真、左から）

●『京・料亭わらびの里』料亭の彩り個鍋 5,400 円
（牛すき鍋 260g、海鮮寄せ鍋 240g、鶏白湯鍋 250g×各 2）
「京・料亭わらびの里」の出汁を効かせた食べ切りサイズの鍋詰め合わせ。電子レンジで温めるだけで簡単に召し上がれるのでとても便利な一品です。

●『賛否両論』和食ギフト 5,400 円
（牛しぐれ煮椎茸 55g、蒸し鶏の梅ジュレ仕立て 150g、鶏の西京焼き 160g、豚ロースの醤油煮込み 70g、豚ばらの味噌煮込み 70g×2、牛とろとろ煮 170g）
東京恵比寿の予約が取りにくい名店「賛否両論」。店主笠原将弘氏が監修した和食惣菜のギフトセットです。

●『浅草今半』黒毛和牛ハンバーグ 5,400 円
（黒毛和牛ハンバーグ 120g×6、ソース 35g×6）
風味豊かで味わい深い黒毛和牛の旨味を封じ込めたビーフハンバーグ。特製和風ソースでお楽しみください。