

各社の直近の重点施策

2026 年 9 月 25 日
(一社) 日本百貨店協会

【阪急阪神百貨店】

【阪急うめだ本店 秋の北海道物産大会 (9/22～)】

前半は 100 年の節目を迎える千歳市空港に注目。後半は酪農王国北海道各地のチーズを特集。個性豊かな味わいが勢揃い。さらに北の手しごとも加わり会場が 9 階全体にスケールアップ！

【阪急うめだ本店 英国フェア 2026 (10/7～)】

催場では英国フェアのバイヤーがセレクトしたとおきが集結。名門ホテルのスコーンや注目のスイーツ、人気店のフィッシュ&チップス、英国スタイルのファッションも。

【阪神梅田本店 阪神名物 秋の雑端市 (9/30～)】

季節を楽しむファッションや雑貨、暮らしを快適にするリビング用品など、お買得品をバリエーション豊富にご用意。連日お得な“日替り雑端”もお見逃しなく。

【阪神梅田本店 はじめての中国茶とおやつ 2026 (9/30～)】

中国茶カフェ「甘露」が監修。今回は茶葉の産地に注目し、個性あふれる味わいをご紹介。多彩なおやつや茶器も登場します。

【小田急百貨店】

【町田店 開店 50 周年「大誕生祭」開催 (9/2～)】

おだきゅうの"もころん"コラボグッズが登場！懐かしの復刻メニューも！レストラン街では特別メニューを提供。

【町田店 「もころん」を起用した記念車両広告を小田急線で展開 (9/14～)】

町田店が 9 月 23 日（水・祝）に開店 50 周年を迎えることを記念し、9 月 14 日（月）から小田急電鉄の車両側面に開店 50 周年記念広告を展開します。

【新宿店 年に一度の美食の祭典「& mélanger (エ メランジェ)」開催 (9/16～)】

「秋のフードフェス」の一環として 4 回目となる今回は、2 日間限定で、大阪の人気パティスリー『アシッドラシーヌ』が関東初出店するなど、話題性あふれる企画を展開します。

【町田店 開店 50 周年「大誕生祭」を開催中 (～9/29)】

「50 年分の『ありがとう』を、これからの 50 年へ。」をテーマに、地域の皆さまへの感謝を込めた企画など、さまざまな記念企画を展開しています。

【「2027 年 小田急 おせち料理」ご予約承り (9/20～)】

今年は名店や人気料理人による新規おせちのほか、近年需要が高まる冷凍おせちや少人数向けおせちを拡充。

【新宿店 「精肉各社全品 20%OFF、鮮魚・青果全品 10%OFF」(9/26)】

1 日限り！物価高騰下で割引率を拡大して実施！デパ地下生鮮食品をお得に提供。今回は、需要の高い精肉売場の割引率を従来の 10%から 20%へと拡大し、訴求を強化しました。

【三越伊勢丹】

【伊勢丹新宿店「JAPAN SENSES」開催 (9/24～)】

訪日客の関心は技術や作り手の背景に触れる体験へ。工芸、アート、ファッション、ビューティー、食を横断し奥行きのある日本の魅力を発信。

【日本橋三越本店 『フランス展 日本橋三越本店 2026』開催（9/18～）】

日本初登場のミシュランガイド フランスの星付きレストランのイートインをはじめ、本場で愛されるグルメ、焼きたてパンやスイーツ、フランス流ライフスタイルアイテムが集結。

【東武百貨店】

【池袋本店 「北陸・信越展」開催（9/30～）】

富山県、石川県、福井県、新潟県、長野県の 5 県のグルメと工芸品が 88 店舗集結。注目は、各県の特産・名産を味わえる東武限定品です。

【高島屋】

【大阪店 「第 74 回 北海道の物産と観光展」開催（9/20～）】

話題の“もろ活”を百貨店で。北海道の秋の味覚を代表する海鮮グルメや人気スイーツが一堂に集結！「第 74 回 北海道の物産と観光展 秋の大北海道展」

【大阪店・新宿店・日本橋店 CASA TATSUMURA（カーサ タツムラ）販売開始（9/23～）】

日本初公開！ミラノデザインウィーク 2026 で発表した「CASA TATSUMURA（カーサ タツムラ）」を、大阪・新宿・日本橋の高島屋にて順次、販売開始。

【オンラインストア 「高島屋のおせち料理」第 2 弾スタート（9/18～）】

約 1,000 種類を追加し、業界最大級の約 1,150 種類に展開拡大！年末年始のホームパーティー需要や、押し活需要、健康志向に対応したバラエティ豊かなおせちが登場。

【5 店舗 「江戸小紋」新作 2 柄 販売開始（10/8～）】

高島屋と文京学院大学の産学連携プロジェクト。AI×伝統工芸で、新柄が誕生！令和生まれの「江戸小紋」。10 月 7 日（水）から高島屋 5 店舗にて販売開始。

【京王百貨店】

【「2027 京王のおせち」ネット予約承り中。店頭承りは 10 月 1 日（木）から開始（9/1～）】

広域配送対応の贈れるおせちや、肉系おせち、オードブルまで、合計約 274 種展開！年末年始は最大 9 連休、年末年始休暇に華を添えるバラエティ豊かなおせちや、グルメを提案します。

【新宿店 「第 38 回東西有名寿司と全国うまいもの大会」開催（9/29～）】

寿司だけじゃない、行列必至の 551HORAI や KOGASHI も登場！全 61 店舗のグルメが集結！「駅弁大会」でも登場したことのある実力派の寿司店などが一堂にそろいます。

【近鉄百貨店】

【あべのハルカス近鉄本店 ハルカス・ニッポン博覧会『徳島編』開催(9/23～)】

レクチャー付きで一緒に踊れる阿波おどりから、フェルメールの陶板名画、初登場が続々のグルメフェスまで、全館で徳島を体感する 7 日間です。

おだきゅうの"まころん"コラボグッズが登場！町田店開店50周年「大誕生祭」を9月2日から開催

懐かしの復刻メニューも！レストラン街では特別メニューを提供

株式会社小田急百貨店
2026年8月31日 11時30分



小田急百貨店町田店では、9月23日（水・祝）に迎える開店50周年を記念し、9月2日（水）から29日（火）まで「大誕生祭」を開催します。「50年分の『ありがとう』を、これからの50年へ。」をテーマに、プレミアム商品券の抽選販売をはじめ、お楽しみ袋や化粧品限定キット、各フロアでの50周年限定商品の販売、親子で楽しめるイベントなど、全館をあげて多彩な記念企画を展開します。

「大誕生祭」第一弾の注目企画として、お得にお買い物ができるプレミアム商品券の抽選販売と小田急電鉄の子育て応援マスコットキャラクター"まころん"とコラボレーションした限定グッズ、9階レストラン街（スカイタウン）で展開する開店50周年記念メニューを紹介します。

■開店50周年の感謝を込めた「町田店プレミアム商品券」を抽選販売

50年にわたり支えていただいたお客さまへの感謝を形にした企画として、「町田店プレミアム商品券12,000円分」を抽選販売します。対象売場で利用できる12,000円分の商品券を10,000円で販売し、地域のお客さまへお得にお買い物を楽しんでいただく機会を提供します。町田店公式LINEのお友だちを対象に、抽選で最大2500名様へ販売します。

抽選期間：9月2日（水）～11日（金）※LINE抽選
販売日時：9月12日（土）・13日（日）各日10時～17時
販売部数：2,500部
価格：10,000円
詳しくは、以下ホームページをご確認ください。
<https://www.odakyu-dept.co.jp/machida/anniversary/index.html>

■"まころん"と町田店の50周年をお祝い！食料品売場で限定コラボ品を販売

地域のお客さまに親しまれている"まころん"とともに、町田店開店50周年をお祝いします。地下1階の食料品売場では、開店50周年を祝う王冠デザインの"まころん"をあしらった食品や、限定パッケージ、オリジナル掛け紙付きの一品が登場します。

【展開一例】



『桂新堂』



『まい泉』



『文明堂』



『神戸風月堂』

- 『桂新堂』“まころん”アソート缶（35枚入）2,160円 ※200缶限り
"まころん"を描いたえびせんべいを詰め合わせた限定缶です。
- 『まい泉』“まころん”プリント入りポケットサンド（1個）500円 ※各日30個限り、9月6日（日）までの販売
大好評だったコラボが再登場。王冠をかぶった"まころん"をプリントしました。
- 『文明堂』“まころん”カステラS号（1個）1,404円 ※各日15点限り、9月15日（火）までの販売
ハニーカステラに絵柄を入れた"まころん"コラボの限定品です。
- 『神戸風月堂』"まころん"ミニゴーフル（6枚入・[3枚入×2袋]）648円
"まころん"と初コラボを記念した限定デザイン缶です。

×

PR TIMESのご利用について

↓ 資料をダウンロード



『禅寺丸本舗』



『赤坂柿山』



『両口屋是清』



『ブルミッシュ』

- 『禅寺丸本舗』"もころん"饅頭（1個）150円 ※各日数量限定
"もころん"ロゴの焼印を施した、黒ごまあん入りの饅頭です。
- 『赤坂柿山』おかきとたまごせんべい"もころん"（1箱）1,080円 ※200箱限り
一口サイズの限定味のおかきと可愛い"もころん"のたまごせんべいの詰め合わせです。
- 『両口屋是清』"もころん"千なり（1個）302円 ※各日数量限定、9月15日（火）までの販売
開店50周年を祝う王冠デザインの"もころん"の焼印をあしらったどら焼きです。
- 『ブルミッシュ』"もころん"マカロン（3個入）901円 ※各日数量限定、9月15日（火）までの販売
王冠をかぶった"もころん"をデザインした限定マカロンです。

■開店当時から営業を続けるレストランも！「復刻メニュー&開店記念メニュー」を展開

9階レストラン街（スカイタウン）では、開店50周年を記念し、9月1日（火）から30日（水）まで「復刻メニュー」や「開店記念メニュー」を提供します。開店当時から営業を続ける5店舗をはじめ、全15店舗が参加し、長年愛されてきた味や周年を祝う特別な一品をお楽しみいただけます。さらに、対象メニューを注文した先着5000名に、町田店開店50周年記念「"もころん"ステッカー」をプレゼントします。

また、期間中は全15店舗の対象メニューによる「復刻&開店記念メニュー総選挙」を開催します。レストランをご利用いただいた方にのれなくお渡しする投票券でお気に入りのメニューや食べてみたいメニューに投票いただき、1位に選ばれたメニューへ投票した方の中から抽選で5名に「スカイタウンご利用券（10,000円分）」を進呈します。さらに、投票した方の中から抽選で100名に「スカイタウンご利用券（1,000円分）」が当たるWチャンス賞も用意し、50周年を盛り上げます。

【展開一例】

※開店当時から営業を続ける5店舗



『旭船総本店』



『つな八』



株式会社小田急百貨店

フォロー



『双葉』



『渋谷 西村 フルーツバーラー』

●【開店記念メニュー】『旭鯉総本店』本鮪づくし 3,950円

天然本まぐろの大トロ、中トロ、赤身、中落ち巻を一度に味わえる、まぐろ尽くしの特別メニューです。酢飯には宮城県古川産ササニシキ、海苔には香り豊かで歯切れの良い佐賀県産を使用するなど、素材にもこだわった50周年に相応しい一品です。

●【復刻メニュー】『つな八』つな八定食 3,080円

開店当時から親しまれてきた『つな八』の定番メニューを復刻。当時はランチとディナーの区別がなく、一日を通してもっとも人気を集めていたメニューです。長年多くのお客さまに愛されてきた一品です。

●【開店記念メニュー】『いなば和幸』ホエイ豚のロースかつ定食 2,600円

栄養豊富なホエイ（乳清）を飲んで育ったブランド豚のロースカツ。驚くほど柔らかくジューシーな肉質と、口の中でスッと溶ける甘みの強い脂身が特徴です。サクサクの衣に包まれた、素材本来の旨味とコク深い味わいをご堪能ください。一切れごとの満足感にもこだわった、50周年記念メニューです。

●【開店記念メニュー】『双葉』寿 15,000円

町田店と共に50周年を迎える『双葉』では、これまでの感謝の気持ちを込めて、ブランド鰻「共水うなぎ」が楽しめる、鰻の魅力を詰め込んだこれまでにない豪華なコース料理をご用意いたしました。日本が世界に誇る「うなぎ料理」をご家族との会食やお祝いの席、接待など幅広いシーンでお楽しみください。

●【復刻メニュー】『渋谷 西村 フルーツバーラー』プリン アラモード 1,800円

小田急百貨店町田店の開店と同時にオープンした『渋谷 西村 フルーツバーラー』。少し固めに仕上げた自家製プリンに、生クリームと赤いチェリーに、果物専門店ならではの厳選した旬のフルーツを彩り豊かに盛り付け、当時の懐かしい味わいを再現しました。50年前と変わらない美味しさと、懐かしい思い出が詰まった特別な一皿をお楽しみください。

※表示価格は、「消費税込み」の価格です。



小田急百貨店 町田店

好きを叶えるマイストア



開店50周年記念ロゴ

PR TIMESのご利用について
↓ 資料をダウンロード

<開催概要>
名称：町田店開店50周年記念「大誕生祭」
期間：9月2日（水）～29日（火）
場所：小田急百貨店町田店各階
所在地：東京都町田市原町田6-12-20
アクセス：小田急線町田駅直結
TEL：0570-025-888（ナビダイヤル）
URL：<https://www.odakyu-dept.co.jp/machida/index.html>

このプレスリリースには、メディア関係者向けの情報があります

メディアユーザーログイン

既に登録済みの方はこちら

メディアユーザー新規登録

無料

メディアユーザー登録を行うと、企業担当者の連絡先や、イベント・記者会見の情報など様々な特記情報を閲覧できます。※内容はプレスリリースにより異なります。

すべての画像



種類

イベント

ビジネスカテゴリ

百貨店・スーパー・コンビニ・ストア

キーワード

おでかけ デパート スイーツ グルメ カフェ レストラン 限定 周年 買物 キャラ

位置情報

東京都町田市 （店舗・民間施設）

ダウンロード

↓ プレスリリース素材

このプレスリリース内で使われている画像ファイルがダウンロードできます

トップ > プレスリリース > 株式会社小田急百貨店 > おだきゅうの"もころん"コラボグッズが登場！町田店開店50周年「大誕生祭」を9月2日から開催

会社概要



株式会社小田急百貨店

49フォロワー

フォロー

RSS

URL
業種
本社所在地
電話番号

<http://www.odakyu-dept.co.jp/>
商業（卸売業、小売業）
東京都新宿区西新宿1丁目5番1号
0570-025-888

PR TIMESのご利用について

↓ 資料をダウンロード

小田急百貨店 町田店開店50周年記念！「もころん」を起用した記念車両広告を小田急線で展開

「もころん」を"好きを探すアンバサダー"に町田店の魅力を発信

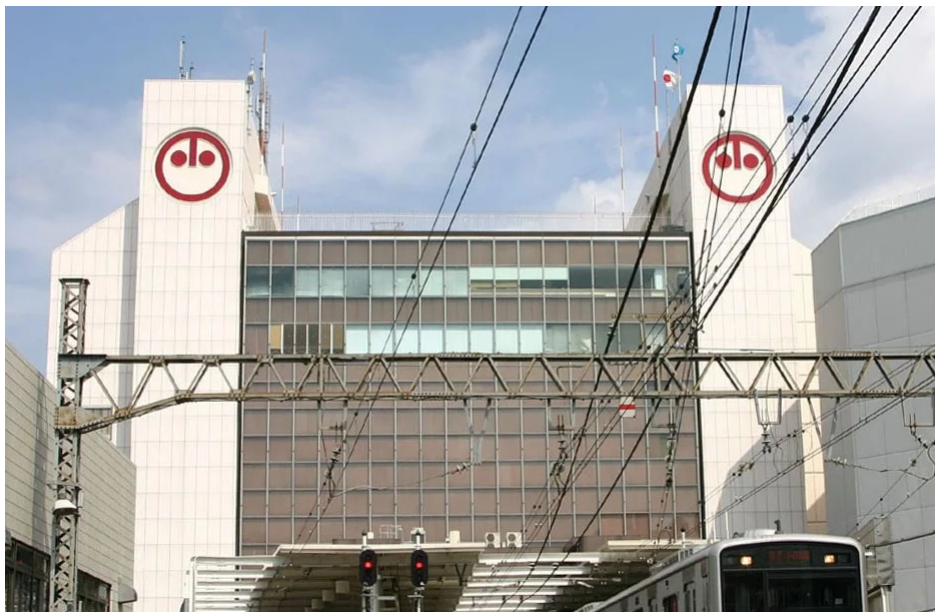
株式会社小田急百貨店

2026年9月2日 11時00分



小田急百貨店では、町田店が9月23日（水・祝）に開店50周年を迎えることを記念し、9月14日（月）から小田急鉄道の車両側面に開店50周年記念広告を展開します。町田店開店50周年のスローガン「好きを叶えるマイストア」を沿線内外に広く発信するとともに、小田急鉄道の子育て応援マスコットキャラクター「もころん」をアンバサダーとして起用。「もころんと一緒に町田店へ“好き”を探しに行こう。」をテーマに沿線のお客さまへ町田店の魅力を発信します。

本広告を掲出する編成は、愛称を「“もころん”と小田急百貨店 町田店へ号(Go!)」としました。町田店へ「行こう(Go!)」という呼びかけと列車の「号」を掛け合わせた名称で、開店50周年の節目を沿線のお客さまとともに盛り上げます。



小田急百貨店 町田店



開店50周年記念車両広告（イメージ）

＜開店50周年を記念して、小田急グループ連携により町田店の魅力を発信＞

町田店は1976年の開店以来、地域のお客さまに支えられながら歩みを重ねてきた感謝を込め、9月2日（水）から「大誕生祭」を開催します。50周年を迎える2026年のつながりをお祝いしながら、小田急グループの連携によるさまざまな記念企画を展開しています。今般の記念車両ラッピングもその一環として実施するもので、小田急のお客さまに町田店の魅力を発信し、新たな来店のきっかけを創出します。

PR TIMESのご利用について
資料をダウンロード

町田店「大誕生祭」詳細はコチラ

<「もころん」が“好きを探すアンバサダー”となり町田店50周年を応援>

車両側面に展開するラッピングには、開店50周年のスローガン「好きを叶えるマイストア」とともに、50周年限定デザインの「もころん」が登場。「もころんと一緒に、町田店へ“好き”を探しに行こう。」のメッセージを込め、沿線のお客さまを町田店へ誘う50周年アンバサダーとして「もころん」を起用し、全4種類のデザインを展開します。



【展開概要】

車両愛称：「“もころん”と小田急百貨店 町田店へ号(Go！)」
掲出期間：2026年9月14日（月）～10月11日（日）
掲出場所：車両側面（対象車両3091編成（予定））
掲出枚数：10両1編成156枚（4デザインを配分して掲出）

<小田急百貨店 町田店>
所在地：東京都町田市原町田6-12-20
アクセス：小田急線町田駅直結
TEL：0570-025-888（ナビダイヤル）
U R L：<https://www.odakyu-dept.co.jp/machida/index.html>

このプレスリリースには、メディア関係者向けの情報があります

メディアユーザーログイン

既に登録済みの方はこちら

メディアユーザー新規登録

無料

メディアユーザー登録を行うと、企業担当者の連絡先や、イベント・記者会見の情報など様々な特記情報を閲覧できます。※内容はプレスリリースにより異なります。

すべての画像



種類

イベント

PR TIMESのご利用について
資料をダウンロード

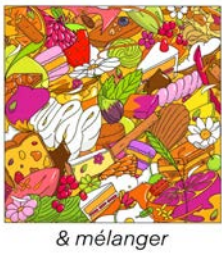
"スイーツ好き"も"カレー好き"も必見！年に一度の美食の祭典「& mélanger（エ メランジェ）」を9月16日から開催

小田急限定スイーツや関東初出店『アシッドラシーヌ』に注目

株式会社小田急百貨店
2026年9月9日 11時00分



小田急百貨店新宿店では、「秋のフードフェス」の一環として、9月16日（水）から22日（火・休）までの期間、地下2階食料品売場のイベントコーナーにて、有名パティシエのスイーツを展開する「& mélanger（エ メランジェ）」を開催します。4回目となる今回は、エクアドル大使館とのコラボレーションによるエクアドル産田辺農園のバナナを使用し、各店が考案した小田急限定のオリジナルスイーツが登場するほか、残暑が続く季節に合わせ、イートインコーナーではかき氷や“パティシエが作るカレー”などの限定メニューを日替わりで提供します。また、9月20日（日）・21日（月・祝）の2日間限定で、大阪の人気パティスリー『アシッドラシーヌ』が関東初出店するなど、話題性あふれる企画を展開します。



小田急百貨店 新宿店



「& mélanger（エ メランジェ）」を9月16日から開催

2026年「& mélanger（エ メランジェ）」のポイント

- オリジナル企画！エクアドル産田辺農園のバナナを使用した限定スイーツが登場
- 関東初出店！大阪の人気パティスリー『アシッドラシーヌ』が2日間限定出店
- かき氷やカレーも！人気シェフによる限定イートインメニューを提供
- 全20種類以上！有名パティシエのスイーツを日替わりで販売

■オリジナル企画！有名パティシエ考案のバナナスイーツが登場

エクアドル産田辺農園のバナナを使用し、有名パティシエが本イベントのために考案した小田急限定のスイーツが登場します。エクアドル産バナナの濃厚な甘みを生かし、各シェフがバナナの魅力を引き出した個性あふれるスイーツをお楽しみいただけます。



『パティスリー ユウ ササゲ』



『パティスリー ラル』



『カズベイク』



『ル グルーテ -ユウ ササゲ-』

●小田急限定 『パティスリー ユウ ササゲ』 チョコバナナ（1個）800円 ※各日10時～16時限定販売/各日限定30個

お祭りの定番チョコバナナを洗練されたスイーツにアレンジしました。

●小田急限定 『パティスリー ラル』 季節のミルフィーユ（キャラメルバナース）（1個）880円 ※各日限定20個

自慢のパイ生地でカスタードとバナナのシャンティを挟み、キャラメリゼしたバナナのコンポートをトッピング。濃厚なバナナとキャラメル風味が楽しめるミルフィーユです。

●小田急限定 『カズベイク』 チョコバナナショートケーキ（1個）864円 ※各日限定30個

ブラジル産カカオ55%のみ配合したチョコレーククリームに、分厚いバナナをサンドしました。

●小田急限定 『ル グルーテ -ユウ ササゲ-』 バナナケーキ（1カット）486円 ※各日限定15カット

エクアドル産のバナナにロディックチョコレートのカカオハスクを合わせ、ほのかにカカオの香りが広がるバナナケーキです。

■2日間限定！大阪『アシッドラシーヌ』が関東初出店

大阪天満橋の人気パティスリー『アシッドラシーヌ』が関東初出店します。9月20日（日）・21日（月・祝）の2日間限定で、シェフパティシエの橋本太氏が来店し、新作ケーキ3点セットと焼き菓子を販売。関西で高い人気を誇る味わいを関東でいち早くお楽しみいただける貴重な機会です。



シェフパティシエの橋本太氏



大阪天満橋の人気パティスリー『アシッドラシーヌ』



・ケーキ3点セット（1セット）2,700円 ※各日限定50セット

※各日11時より販売/お一人様1セットのみ

■かき氷やカレーが初登場！会場限定のイトインメニューを提供

残暑が続く9月に合わせ、今年はスイーツだけでなく、かき氷や“パティシエが作るカレー”がイトインメニューとして初登場します。お酒にも合うタコスのかき氷や、人気シェフが手掛ける個性豊かなカレーなど、このイベントでしか味わえない出来立ての特別メニューをお楽しみいただけます。



『シンシア』



『クウ・ド・コション』



『Ika ha na-葉葉絆-』



『バティスリー ユウ サザゲ』



『カズベイク』

●小田急限定『シンシア』アメリカヌカレー（1食）1,800円 ※9月16日（水）・17日（木）17時～限定販売/各日限定15食

フレンチのアメリカヌソースをベースにレッドカレーの辛みをよく効かせた特製カレーです。

●小田急限定『クウ・ド・コション』天城黒豚モツの夏野菜カレー アリッサ付（1食）1,650円

※9月18日（金）・19日（土）17時～限定販売/各日限定15食

伊豆天城黒豚の凝縮されたモツの旨みと北アフリカのエキゾチックなスパイスの香りをお楽しみください。

PR TIMESのご利用について
↓ 資料をダウンロード

- 小田急限定『ka ha na-菓葉絆-』バターココナッツチキンカレー（1食）1,800円 ※9月20日（日）17時～限定販売/限定15食
ホールのスパイスからじっくりと香りを出し、玉ねぎとトマトを煮詰めて旨みを凝縮させ、ココナッツミルクとバターでまろやかにまとめたレストランパティシエール特製のチキンカレーです。
- 『パティスリー ユウ ササゲ』
 - ・小田急限定 ビリヤニ&バナナジェラート（DOLCE TACUBOコラボ）セット（1セット）1,800円 ※9月21日（月・祝）・22日（火・休）17時～限定販売/各日限定15セット
 - ・シャルル・エドシック ブリュット レゼルヴ（1杯）1,800円 ※各日限定15杯素材とスパイスにこだわった『パティスリー ユウ ササゲ』のビリヤニと『ドルチェ タクボ』のバナナジェラートの特別セットです。
- 小田急限定『カズベイク』秋野菜とタコスのかき氷（1個）2,200円 ※17時～限定販売/各日限定15個
トウモロコシソースにタコスの具材や秋野菜をトッピングして、お酒にも合う「メかき氷」をお楽しみください。

■小田急限定も！日替わりで20種以上の有名パティシエのケーキを販売

有名パティシエが手がけるケーキを日替わりで販売します。小田急限定のエクアドル産田辺農園のバナナを使用したケーキや定番人気の一品など会期中で20種類以上の多彩なケーキが登場し、何度訪れても新たな味わいに出会えます。



小田急限定『イコール』チョコバナナ ラムレーズン（1個）918円【各日限定20個】

小田急限定『kahana-菓葉絆-』タルトタタン・バナヌ（1個）780円【各日限定30個】

株式会社小田急百貨店

フォロー



小田急限定『アルタナティブ』ル ガルベ（1個）880円【各日限定20個】



小田急限定『アンフィニ』 シブースト ショコラ パナヌ（1個）918円【各日限定20個】



小田急限定『シンシア』 パナニエ（1個）918円【各日限定30個】

〈出品スケジュール〉
9月16日（水）：焼き菓子Day
9月17日（木）～19日（土）：『ka ha na-菓葉絆-』『イコール』
9月18日（金）・19日（土）：『アルタナティブ』
9月20日（日）～22日（火・休）：『アンフィニ』『リョウラ』
9月21日（月・祝）・22日（火・休）：『シンシア』
※地下2階食料品売場イベントコーナーにて各日11時から販売

■ 日替わりで有名シェフが来店し、イートインメニューを提供

イートインスペースでは、会期中に出店するブランドに加え、『イコール』『シンシア』など人気店のシェフが日替わりで来店し、当日限りの特別メニューを提供します。

〈シェフ来店スケジュール〉
※各日13時～17時（ラストオーダー16時30分）/各日限定20個
9月16日（水）：『ロディックチョコレート』オーナーシェフ 山内 大輔氏
9月17日（木）：『イコール』オーナーパティシエ 後藤 裕一氏
9月18日（金）：『パティスリー ラル』オーナーパティシエ 土谷 豪氏
9月19日（土）：『kahana-菓葉絆-』オーナーシェフ 根本 理絵氏
9月20日（日）：『シンシア』シェフパティシエ サガワ ショーコ氏
9月21日（月・祝）：『アシッドラシーヌ』シェフパティシエ 橋本 太氏
9月22日（火・休）：『パティスリー ユウ ササゲ』オーナーシェフ 捧 雄介氏

※表示価格は、「消費税込み」の価格です。
※混雑の際には整理券を配布する場合がございます。

「& mélanger」HPはコチラ

〈開催概要〉
名称：秋のフードフェス企画「& mélanger（エ メランジェ）」
期間：9月16日（水）～22日（火・休）10時～20時30分
※9月20日（日）～22日（火・休）は20時まで
場所：小田急百貨店新宿店地下2階イベントコーナー・入口前イベントコーナー
所在地：東京都新宿区西新宿 1－5－1（新宿西口ハルク）
アクセス：新宿駅西口すぐ
TEL：0570-025-888（ナビダイヤル）
U R L：https://www.odakyu-dept.co.jp/shinjuku/food_festival/index.html
◎「エ メランジェ」公式Instagram
https://www.instagram.com/et_melanger
◎「小田急百貨店 新宿店 デパ地下」公式Instagram
https://www.instagram.com/odakyu_depachika_shinjuku/

このプレスリリースには、メディア関係者向けの情報があります

メディアユーザーログイン

既に登録済みの方はこちら

メディアユーザー新規登録

無料

PR TIMESのご利用について
↓ 資料をダウンロード

町田ならではの限定アイテムが登場！町田店開店50周年「大誕生祭」を9月29日まで開催中

オリジナルエコバッグの販売収益を町田市へ寄附

株式会社小田急百貨店
2026年9月14日 11時30分

2

小田急百貨店町田店では、9月23日（水・祝）に迎える開店50周年を記念し、9月29日（火）まで「大誕生祭」を開催しています。「50年分の『ありがとう』を、これからの50年へ。」をテーマに、全館でさまざまな記念企画を展開しています。地域の皆さまへの感謝を込めた企画として、町田店や町田の街をモチーフにした限定アイテムの販売、地域団体と連携した参加型イベント、お客さまから寄せられたメッセージの展示、お買い上げプレゼントや抽選会などをご紹介します。

50周年の節目を地域の皆さまとともに祝いながら、これからも町田の街に親しまれる百貨店を目指します。



■開店50周年 食料品お買い上げプレゼントを実施



開店記念日の9月23日（水・祝）に地下1階食料品売場にて1レシート2,000円（税込）以上お買い上げの先着700名様に、〈両口屋是清〉「もころん”千なり（1個）」をプレゼントします。

※一部対象除外店舗がございます。

※引換券は当日12:00までに、地下1階＝北側エレベーター横特設会場までお持ちください。

■開店50周年 オリジナルエコバッグを販売！販売収益を町田市に寄付



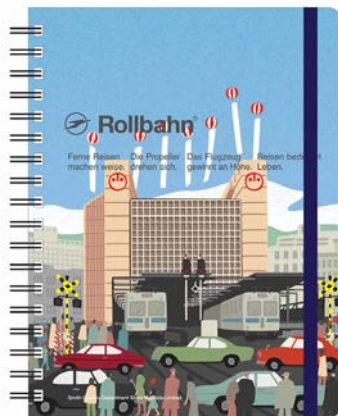
●開店50周年記念 オリジナルエコバッグ（ポリエステル100%） 1,320円

※9月16日（水）～1,000点限り、先着500点にオリジナルチャーム付【地下1階＝食料品売場〈生鮮売場〉、1階＝婦人服飾雑貨売場、5階＝リビング売場〈BToL〉】

小田急百貨店をご愛顧くださるお客さまへの感謝の気持ちを込めて制作した記念アイテムです。食料品売場用レジ袋をそのまま再現した遊び心あるデザインです。販売収益は町田市の「人々が交流するまちづくりを推進する事業」へ寄附し、地域貢献につなげます。先着500点には50周年の記念ロゴ入りのオリジナルチャーム付きです。

■小田急百貨店 町田店の限定アイテムが登場

開店50周年を記念し、各ブランドからも町田店ならではの限定アイテムを販売します。町田店の外観や街並みを描いた限定品を展開し、地域への感謝と親しみを形にしました。町田店ならではの魅力が詰まった記念アイテムです。



町田限定 ロルバーンポケット付メモ L



〈ミニガラ〉×小田急百貨店町田店 オリジナルエコバッグ

●町田限定 ロルバーンポケット付メモ L（1冊） 1,001円 ※9月16日（水）～数量限定/おひとり様1冊限り【2階＝ファッションウォーク〈スミス〉】

※混雑時には入場整理券を配布する場合がございます。

ステーションリーショップ〈スミス〉から、町田店開店50周年を記念した限定デザインのロルバーンを販売します。日常使いしやすい人気のメモに特別なデザインを施し、長年町田店をご愛顧いただいているお客さまに向けた記念アイテムとして展開します

●〈ミニガラ〉×小田急百貨店町田店 オリジナルエコバッグ（ナイロン100%） 2,200円 ※9月16日（水）～100点限り【1階＝婦人服飾雑貨売場】

〈ミニガラ〉とコラボレーションし、町田の街や小田急百貨店でのお買い物モチーフにしたオリジナルエコバッグを販売します。

■地域とつながる参加型イベントを開催

●「まちだご近所みちあそび in 小田急百貨店 町田店」



(イメージ)

地域団体「まちだみちあそび広げ隊」および桜美林大学健康福祉学群と連携し、子どもたちが自由な発想で楽しめる参加型イベントを開催します。段ボールなどの素材を使い、自分たちの理想の街を表現する体験を通じて、地域やまちづくりへの関心を育みます。

※本事業は、町田市の「コドマチプラスON事業」を受けて実施します。

日時：9月19日（土）15:00～17:00

会場：カリヨン広場 特設会場

参加費：無料

協力：まちだみちあそび広げ隊、桜美林大学健康福祉学群

※熱中症警戒アラートが出た場合・雨天の場合中止

●「みんなでアートピザをつくろう in 小田急百貨店 町田店」



株式会社小田急百貨店

フォロー



(イメージ)

子どもたちが自由に創作を楽しめるワークショップを開催します。ピザ型の段ボールにシールを貼ったり絵を描いたりしながら、世界にひとつだけの“アートピザ”を制作。家族で気軽に参加できる体験型イベントとして、創造する楽しさを提供します。

日時：9月19日（土）11:00～14:00

会場：9階＝レストラン街（スカイタウン）中庭前

参加費：無料

協力：フェース of ワンダー

■お客さま参加型企画「小田急百貨店に来たらやっぱり〇〇！」メッセージを展示

開店50周年を記念し、4月・6月・7月に町田店店頭で実施したお客さま参加型企画「“みんながアンバサダー”『小田急百貨店に来たらやっぱり〇〇！』一言コメント大募集」に寄せられたメッセージを、9月23日（水・祝）から9階のレストラン街（スカイタウン）中庭前で展示します。

お客さまから寄せられたお気に入りの売場や思い出、町田店ならではの魅力を紹介し、地域の皆さまに支えられて歩んできた50年の歴史と、町田店への愛着やつながりを感じていただける展示です。

PR TIMESのご利用について
資料をダウンロード



「みんながアンバサダー」『小田急百貨店に来たらやっぱりOC！』一言コメント大募集に寄せられたメッセージ

【コメント一例】

「小田急百貨店 町田店に来たらやっぱり…デバ地下！！ たのしい！おいしいがギュッとつまっています！」

「小田急百貨店 町田店に来たらやっぱり…2階から3階にあがる又は、3階から2階に下る長いエスカレーター。」

「小田急百貨店 町田店に来たらやっぱり…屋上！！に行く。」

■ 開店50周年記念 スペシャル抽選会を開催

9月19日（土）から23日（水・祝）までの期間中、対象売場で1レシート10,000円（税込）お買い上げごとに抽選補助券1枚を進呈します。補助券2枚で1回参加できる抽選会では、小田急百貨店商品券10,000円分や5,000円分、1,000円分などが当たるハズレなしの抽選を実施し、日頃のご愛顧への感謝をお伝えします。

＜抽選補助券お渡し期間＞

9月19日（土）～23日（水・祝）

1階～5階の対象売場にて、1レシート10,000円（税込）お買い上げごとに「抽選補助券」を1枚進呈します（1回のお買い上げにつき最大3枚まで）。

＜抽選会実施期間＞

9月22日（火・休）・23日（水・祝）

5階＝催物場横 特設会場にて実施します。「抽選補助券」2枚で1回ご参加いただけます。

＜賞品一例＞

A賞：小田急百貨店商品券（10,000円分）10名様

B賞：小田急百貨店商品券（5,000円分）30名様

C賞：小田急百貨店商品券（1,000円分）100名様

◎「大誕生祭」にて展開中の"もころん"グッズやレストラン街の特別メニューに関しては、以下リリースをご参照ください。

おだきゅうの"もころん"コラボグッズが登場！町田店開店50周年「大誕生祭」を9月2日から開催

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000560.000035774.html>

＜開催概要＞

名称：町田店開店50周年記念「大誕生祭」

期間：9月2日（水）～29日（火）

場所：小田急百貨店町田店各階

所在地：東京都町田市原町田6-12-20

アクセス：小田急線町田駅直結

TEL：0570-025-888（ナビダイヤル）

U R L：<https://www.odakyu-dept.co.jp/machida/anniversary/index.html>

このプレスリリースには、メディア関係者向けの情報があります

メディアユーザーログイン

既に登録済みの方はこちら

メディアユーザー新規登録

無料

メディアユーザー登録を行うと、企業担当者の連絡先や、イベント・記者会見の情報など様々な特記情報を閲覧できます。※内容はプレスリリースにより異なります。

すべての画像

PR TIMESのご利用について

↓ 資料をダウンロード

「2027年 小田急 おせち料理」9月20日（日）からご予約承り

ECサイトでは、11月30日（月）まで〈早期承り特典〉で全品送料無料で

株式会社小田急百貨店
2026年9月15日 11時00分

132 | X F S | ️ ️

小田急百貨店では、9月20日（日）よりECサイト「小田急百貨店オンラインショッピング」にて「おせち料理」のご予約を承ります。
今年はお店や人気料理人による新規おせちのほか、近年需要が高まる冷凍おせちや少人数向けおせちを拡充。さらに、小田急グループならではの強みを生かし、箱根や湘南エリアの名店・老舗によるおせちも豊富に取りそろえ、多様化する年末年始のニーズにお応えします。



株式会社小田急百貨店

フォロー

「2027年 小田急 おせち料理」ご予約承りについて
【承り期間】
■ECサイト「小田急百貨店オンラインショッピング」
9月20日（日）10時～12月25日（金）7時
URL：https://shop.odakyu-dept.co.jp/ec/osechi?utm_source=corp&utm_medium=web&utm_campaign=PR
※ECサイト限定の「早期承り特典」として11月30日（月）までのご注文は〈全品送料無料で〉。（一部送料込みのお品物がございます。）
※ECサイトでのご注文のお品物は、配送でのお届けのみとなります。
※9月1日（火）からWEB限定おせちを先行販売しています。
■ご来店
新宿店：10月14日（水）～12月25日（金）
町田店：10月13日（火）～12月25日（金）
小田急百貨店ふじさわ：10月14日（水）～12月22日（火）
※その他、お電話で注文も承ります。詳しくはホームページをご確認ください。
URL：http://www.odakyu-dept.co.jp/
【展開数】
・おせち料理：約350種（オンライン限定約70種含む） 年越し・迎春の味：34種

<新登場の注目のおせち>

バイヤーおすすめの今年新登場の注目のおせちを紹介します。

PR TIMESのご利用について
資料をダウンロード



【新登場】鎌倉『空花』



【新登場】銀座『和久多』



【新登場】『京懐石 美濃吉本店 竹茂楼』



【新登場】『中國名菜 孫』

●【新登場】鎌倉『空花』空花おせち 二段重（5人前/18.5×18.5cm）67,000円

四季の移ろいと自然の恵みを感じられる身体に優しい日本料理をご提供しています。虎ノ門店は有名グルメガイドで5年連続一つ星を獲得。自然と寄り添い、心をほぐす料理で、忘れられないひとときをお楽しみください。

●【新登場】銀座『和久多』和風おせち料理 一段重（2人前/19.8×19.8cm）49,800円

山海の旬の食材を厳選し、出汁・火入れ・香りにこだわる伝統的かつ繊細な懐石料理が味わえる銀座の日本料理店。一品一品に丹精込めて、丁寧に仕立てた自信作をご堪能ください。

●【新登場】『京懐石 美濃吉本店 竹茂楼』おせち料理 二段重（40品目）（3～4人前/20.4×20.4cm）86,400円

創業310周年の節目を迎える『京懐石 美濃吉本店 竹茂楼』。受け継がれてきた京料理の技と美意識を余すことなく詰め込んだ格別のおせち。吟味を重ねた食材を一品一品丁寧に仕立て、新春の祝い膳にふさわしい雅やかな味わいに。

●【新登場】『中國名菜 孫』中華おせち料理 二段重（2～3人前/20.1×20.1cm）35,100円

25歳にして中国料理最高位「特級厨师」の資格を取得。本場中国の伝統技術をベースに、日本の四季折々の食材を融合させた、孫シェフならではの洗練された中国料理の数々が重箱を彩ります。

<箱根・湘南の名店のおせち>

日本の由緒ある温泉地・箱根の老舗旅館をはじめ湘南の人気の名店のおせちを紹介します。



箱根『強羅花壇』



葉山『日影茶屋』

●箱根『強羅花壇』おせち料理 三段重（4人前/19×19cm）129,600円

緑豊かな箱根の森で、ひときわ風格漂った『強羅花壇』。宮家ゆかりの洋館で味わう季節感あふれる懐石料理は、海外の賓客からも高い評価を得ています。日本を代表する料亭旅館の美味を新春の祝い膳でご堪能ください。

●葉山『日影茶屋』おせち料理 二段重（2～3人前/19×19cm）75,600円

創業300余年の歴史と伝統を誇る、葉山の老舗の味。丹精込めて仕上げた料理を彩り豊かに盛り込みました。

<冷蔵・冷凍おせち>



【新登場】料亭『金沢迎賓館 金茶寮』監修



【新登場】『海の神山の神』監修



【新登場】『日本料理 鈴なり&ラ・ベットラ・ダ・オチアイ』監修

- 【新登場】料亭『金沢迎賓館 金茶寮』監修 冷凍 参段重（3～4人前/16.1×16.1cm）28,404円【冷凍・送料込】

「金沢に金茶寮あり」と、全国的美食家が認める老舗料亭です。金沢の風土の恵みと加賀百万石の由緒が一体となったおせちは、この上なく風雅。目にも鮮やかな加賀料理の精粹に京茶懐石の趣をあしらい、趣き深いながらも贅沢に盛り合わせています。

- 【新登場】『海の神山の神』監修 和風おつまみ 一段（3人前/24.5×24.5cm）16,200円【冷凍・送料込】

海の幸・山の幸を生かした料理をおつまみ感覚で楽しめる、彩り豊かな和風おせちです。

- 【新登場】『日本料理 鈴なり&ラ・ベットラ・ダ・オチアイ』監修 和洋コラボおせち 二段重（3人前/18.9×18.9cm）22,680円【冷凍・送料込】

予約の取りにくい人気の和洋名店シェフのスペシャルコラボが実現しました。『日本料理 鈴なり』の村田明彦氏が手掛ける「和の重」と、『ラ・ベットラ・ダ・オチアイ』の落合務氏が手掛ける「洋の重」の二段重です。

<少人数用おせち>

厳選素材と技が光るコンパクトでいて贅沢なおせち。需要の高まりに合わせてバリエーションを増やして展開します。



【新登場】『京料理 李兵衛』監修



【新登場】『三國』監修



【新登場】京都『祇園おくむら』

- 【新登場】『京料理 奎兵衛』監修 和風おせち料理 一段（2人前/18.9×18.9cm）16,200円
- 【新登場】『三國』監修 洋風オードブル 一段（2人前/21.5×32.5cm）29,970円
- 【新登場】京都『祇園おくむら』洋風オードブル 一段（2～3人前/19.3×29cm）21,600円

このプレスリリースには、メディア関係者向けの情報があります

メディアユーザーログイン

既に登録済みの方はこちら

メディアユーザー新規登録

無料

メディアユーザー登録を行うと、企業担当者の連絡先や、イベント・記者会見の情報など様々な特記情報を閲覧できます。※内容はプレスリリースにより異なります。

すべての画像



種類

商品サービス

ビジネスカテゴリ

百貨店・スーパー・コンビニ・ストア

キーワード

デパート 年末年始 2027年 旅行 果ごもり おでかけ 限定 物価 食材 家族

位置情報

東京都新宿区 〈店舗・民間施設〉 東京都町田市 〈店舗・民間施設〉 神奈川県横浜市中区 〈店舗・民間施設〉

ダウンロード

📄 プレスリリース素材

このプレスリリース内で使われている画像ファイルがダウンロードできます

会社概要



株式会社小田急百貨店

49フォロワー

フォロー

PR TIMESのご利用について

📄 資料をダウンロード

物価高騰下で割引率を拡大して実施！デバ地下生鮮食品をお得に提供 「精肉各社全品20%OFF、鮮魚・青果全品10%OFF」

1日限り！秋の味覚や百貨店ならではの上質食材が買い得に

株式会社小田急百貨店
2026年9月17日 11時00分

2 | | | | | | | | | |

小田急百貨店新宿店では、9月26日（土）の1日限定で、地下2階の生鮮食品売場において「1日限りの特別企画！生鮮スペシャルデー 精肉各社全品20%OFF、鮮魚・青果全品10%OFF」を実施します。物価高騰が続くなか、日々の食卓を支える生鮮食品をお得に購入いただける機会として、昨年好評を博した生鮮食品の割引企画を再び開催するものです。今回は、需要の高い精肉売場の割引率を従来の10%から20%へと拡大し、訴求を強化。秋の味覚が豊富に揃う時期に合わせ、日常使いの食材はもちろん、百貨店ならではの品質にこだわった少し贅沢な食材もお得にお買い求めいただける機会として提案します。

9/26
土

1日限りの特別企画！生鮮スペシャルデー

精肉各社 **全品**
20%OFF

鮮魚・青果 **全品**
10%OFF

ニュー・クイック

MEAT MEET ME
Meat Solution for everyone

東京鶏肉本舗
BY DAIWA FOOD INDUSTRIAL

Meat
Delicatessen
KAISER
— カイゼル —

北 北久留門店 辰

九州屋
KYUSUTSU

※記載の%OFF表示は、会期中の店頭表示価格からの割引表示です。



株式会社小田急百貨店

フォロー



デバ地下生鮮食品をお得に提供

6ショップからなる生鮮食品売場では、精肉・鮮魚・野菜・フルーツに加え、揚げ物や焼き鳥など夕飯のおかずにも最適な惣菜から、ランチにもおすすめの寿司や弁当まで取り揃えます。また、9月27日（日）～30日（水）の期間は食料品売場全体で「月末お買い得市」を開催し、お買い得品を展開します。

- 実施概要
- 名称：1日限りの特別企画！生鮮スペシャルデー「精肉各社全品20%OFF、鮮魚・青果全品10%OFF」
- 期間：9月26日（土）10時～20時30分
- 場所：小田急百貨店新宿店地下2階生鮮食品売場
- ショップ：『魚の北辰』『九州屋』『ニュー・クイック』『ミート ミート ミー』『東京鶏肉本舗』『ミート デリカテッセン カイゼル』

PR TIMESのご利用について

資料をダウンロード



小田急百貨店 新宿店

<小田急百貨店新宿店>
所在地：東京都新宿区西新宿 1 - 5 - 1（新宿西口ハルク）
アクセス：新宿駅西口すぐ
TEL：0570-025-888（ナビダイヤル）
URL：<https://www.odakyu-dept.co.jp/shinjuku/index.html>

このプレスリリースには、メディア関係者向けの情報があります

メディアユーザーログイン

既に登録済みの方はこちら

メディアユーザー新規登録

無料

メディアユーザー登録を行うと、企業担当者の連絡先や、イベント・記者会見の情報など様々な特記情報を閲覧できます。※内容はプレスリリースにより異なります。

すべての画像



種類

イベント

ビジネスカテゴリ

百貨店・スーパー・コンビニ・ストア

キーワード

お得 買い物 食材 限定 デパート 百貨店 節約 ごはん 物価

位置情報

東京都新宿区 （店舗・民間施設）

PR TIMESのご利用について
資料をダウンロード

作り手に出会い、技に触れる。中秋節・国慶節に、日本の奥行きを一望する秋。伊勢丹新宿店「JAPAN SENSES」9月23日より開催

訪日客の関心は技術や作り手の背景に触れる体験へ。工芸、アート、ファッション、ビューティー、食を横断し奥行きのある日本の魅力を発信

株式会社 三越伊勢丹ホールディングス
2026年9月16日 11時00分

♡

✕

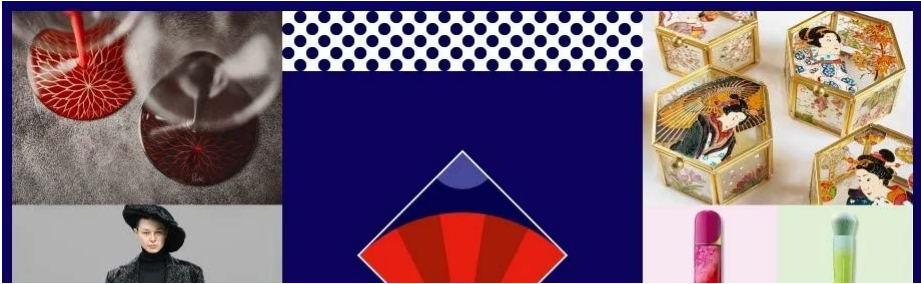
Facebook

Instagram

📄

↺

1



株式会社 三越伊勢丹ホールディングス

フォロー



(メインビジュアル)

中秋節と国慶節が続き、中華圏では昨年より長い秋の大型連休となる今年。日本への関心が高まるこの時期に合わせ、伊勢丹新宿店では2026年9月23日(水・祝)から10月6日(火)まで、日本が世界に誇る魅力をあらためてご提案する「JAPAN SENSES」を開催いたします。

伝統技術からポップカルチャーまで、日本は優れたクリエイションの宝庫。さまざまな領域で受け継がれてきた技や美意識、そして現代の感性には、世界からも評価される日本ならではの価値があります。伊勢丹新宿店の全館を舞台に、70以上におよぶ企画を通じ、作り手の想いやものづくりの背景に触れながら、日本の奥行きを多角的にご紹介いたします。

JAPAN SENSES

FEATURE01 ▶ 日本刀と民藝が一堂に、日本文化の奥深さに触れる5日間

「JAPAN ART×ISETAN」

会期：9月24日(木)～9月28日(月)【最終日午後6時終了】

会場：伊勢丹新宿店 本館6階 催物場

日本刀、民藝、そして日本工芸の名品を通して、日本文化の源流と奥行きを紹介する特別企画。日本刀は、刀匠や研師をはじめ、漆芸・金工・組紐など、各分野の匠の技が結集して完成する、日本工芸を育んだ源流とも言える存在です。本企画では、刀匠・河内國平氏とその一門の作品をはじめ、民藝運動を牽引した河井寛次郎、濱田庄司、木漆工芸家・黒田辰秋など、日本文化の奥深さを語るうえで欠かせない作品が集結。伊勢丹新宿店独自のキュレーションで「JAPAN ART」の魅力をお届けします。

JAPAN ART×ISETAN



河内國平 太刀

河内國平 太刀 6,600,000円
(銘：(表)道 國平八十一歳製之、(裏)雲糸 令和二二年吉日)

古刀の美を追いかけて作刀した一振り。優美な姿の中に、地鉄の力強さと、刃文の繊細さを感じる作品です。



河井寛次郎 花手扁壺

河井寛次郎 花手扁壺 8,800,000円
(陶器/幅16.5×奥行12.2×高さ27cm)

FEATURE02 ▶日本人にとって身近な「もち」の、新たな可能性に出合う7日間

「もちえぼりゅーしょん」
会期：9月23日(水・祝)～9月29日(火)
会場：伊勢丹新宿店 本館地下1階 フードコレクション





09.23[wed]-09.29[tue]
ISETAN SHINJUKU
B1F FOOD COLLECTION



日本人にとって馴染み深く、古くから親しまれてきた「もち」にあらためて注目。
身近な存在だからこそ見過ごしがちな、もちの奥深い魅力や新たな楽しみ方をご紹介します。誰もが知っている「もち」を通じて、日本の食文化の魅力をあらためて発見

PR TIMESのご利用について

資料をダウンロード

もちえぼりゅーしょん



<和果 あんまき堂>みたらしまき

<和果 あんまき堂>みたらしまき 701円(1本)

大粒のみたらし団子をふんわり生地で巻いた、「フワッ」と「モチッ」のダブル食感。みたらしの甘じょっぱいタレがお口いっぱいに広がります。



<あいと電気餅店>3種の生大福

<あいと電気餅店>3種の生大福 3,975円(7個)【伊勢丹新宿店限定】

もち米100%のつくたてのお餅と、素材ごとに仕立てを変えた餡を合わせた3種の生大福。北海道産小豆「朱鞠」を使用した「白」、国産の蓬を練り込んだ餅につぶ餡を合わせた「蓬」、黒胡麻ペースト、すり胡麻、炒り胡麻と異なる仕立てで使用した「黒胡麻」。保存料を使用していないため、賞味期限はわずか5時間。つくたてだからこそ味わえる、餅本来のおいしさが楽しめます。



くすずや> あんバタートック

くすずや> あんバタートック 381円(1個)【伊勢丹新宿店限定】

宮城県産餅粉を使ったもちもちとした生地、バター豊かなコクとやさしい甘みを重ね、仕上げに3種の餡を合わせました。素材の持ち味を生かした餡と、香ばしく焼き上げたバターの風味。洋菓子のようにでいて、ひと口食べるとどこか懐かしい、和菓子の余韻が広がります。「餅」を主役に、和菓子と洋菓子の垣根を越えて生まれた、新しい味わいです。

FEATURE03▶世界を魅了する東京のサブカルチャーが集結

「TOKYO ISSUE」
会期：9月30日(水)～10月5日(月)【最終日午後6時終了】
会場：伊勢丹新宿店 本館6階 催物場



東京のサブカルチャーを、伊勢丹の視点で編集した新企画。アニメ、ゲーム、アイドル、食、落語、映画、スポーツ、アートなど、多彩なジャンルを横断しながら、今の東京を映し出すコンテンツを一堂にご紹介いたします。イベント限定のオリジナルグッズも登場します。

TOKYO ISSUE

PR TIMESのご利用について

資料をダウンロード



©Bandai Namco Entertainment Inc. ©FromSoftware, Inc.

『ELDEN RING NIGHTREIGN』 × <TORCH TORCH> アクリルスタンド 各2,200円(1点)【伊勢丹新宿店先行販売】※一般販売11月予定
『ELDEN RING NIGHTREIGN』に登場するプレイアブルキャラクターである「夜渡り」のアクリルスタンド全10種を、TOKYO ISSUEにて先行販売。5mm厚のアクリルを採用した、存在感のある仕上がりです。

ELDEN RING NIGHTREIGN
世界累計3000万本以上を売り上げたフロム・ソフトウェアの重厚なアクションRPG『ELDEN RING』の要素を引き継ぎながら“協力型サバイバルアクション”という全く新しいゲーム体験を提供し、世界中を熱狂させた『ELDEN RING NIGHTREIGN』。発売から1年以上が経過した今もお多くのファンを魅了し続けています。本イベントでは、『ELDEN RING NIGHTREIGN』の世界観を楽しめる先行販売商品をはじめ、さまざまなアイテムをご用意いたします。



©1997 MADHOUSE
『PERFECT BLUE』 × <WIND AND SEA>
Tシャツ 各12,100円(綿100%/S~XL)【三越伊勢丹限定販売】
フロントはシンプルな「SEA」ロゴながら、作品を象徴する存在であるネオンテトラに囲まれた主人公・霧越未麻のイラストをバックにプリントし、映画の張りつめた空気感を落とし込んだTシャツ。美しいビジュアルが視線を集める、グラフィック Tシャツとしても存在感のある一着です。

PERFECT BLUE
1998年日本公開の今 敏監督による長編アニメーション『PERFECT BLUE』と、ユースカルチャーや現代のトレンドを取り入れジャンルレスなコラボレーションで話題の『WIND AND SEA』のコラボレーションアイテムを展開いたします。

PR TIMESのご利用について

資料をダウンロード



『末廣亭』 × <Takeshi Wada> 手ぬぐい 2,750円(綿100%/約H90×W37cm)【三越伊勢丹限定販売】

末廣亭の寄席札をモチーフに、アーティスト・Takeshi Wadaがデザイン。江戸から続く笑いの文化を切り取りました。手ぬぐい製作は、1872年創業の梨園染 戸田屋商店。東京に息づく粋と、伝統的な染色技法の「注染」の職人技によって染め上げたこだわりの一枚です。

末廣亭 × Takeshi Wada

伊勢丹新宿店にほど近い、新宿三丁目の寄席『末廣亭』。1946年に現在の地に創業し、新宿区の地域文化財のひとつです。本企画では、イラストレーターのTakeshi Wadaとコラボレーションした特別な東京土産をご提案します。

【TOKYO ISSUE 展開コンテンツ】

ELDEN RING NIGHTREIGN／PERFECT BLUE／末廣亭×Takeshi Wada／AKB48 supported by オサレカンパニー／MORTAR TOKYO／カルビー×グルメマイスターよびちゃん／R11R／あぶない刑事／ガメラ／カルビー

FEATURE04 ▶ 現代美術作家・平子雄一氏が新作を初披露、日本各地の職人とのコラボレーションアイテムも

「CONSERVATORY」

会期：9月30日(水)～10月6日(火)

会場：本館1階 ザ・ステージ

* 本館ウィンドー展示会期：9月16日(水)～10月6日(火)

国内外で注目を集める現代美術作家、平子雄一氏のエキシビション。植物や自然と人間の共存について、また、その関係性の中で浮上する曖昧さや疑問をテーマに制作された新作に加え、九谷焼の三ツ井為吉や旭川の木製家具メーカー匠芸など、日本各地の職人とコラボレーションしたアイテムも展開。現代アートと日本のものづくりが交差する、特別な7日間です。

CONSERVATORY



平子謙一 《Lost in Thought 259》2026



平子謙一 《Walking Palm》2026

※価格はすべて税込です。
※イベントの内容は、都合により変更または中止となる場合がございます。予めご了承ください。

このプレスリリースには、メディア関係者向けの情報があります

メディアユーザーログイン

既に登録済みの方はこちら

メディアユーザー新規登録

無料

メディアユーザー登録を行うと、企業担当者の連絡先や、イベント・記者会見の情報など様々な特記情報を閲覧できます。※内容はプレスリリースにより異なります。

すべての画像



種類

キャンペーン

ビジネスカテゴリ

漫画・アニメ

アート・カルチャー

キーワード

伊勢丹新宿店

JAPAN

訪日外国人

伝統工芸

職人技

東京観光

現代アート

サブカルチャー

アニメ・ゲーム

スイーツ

ダウンロード

↓ プレスリリース素材

PR TIMESのご利用について

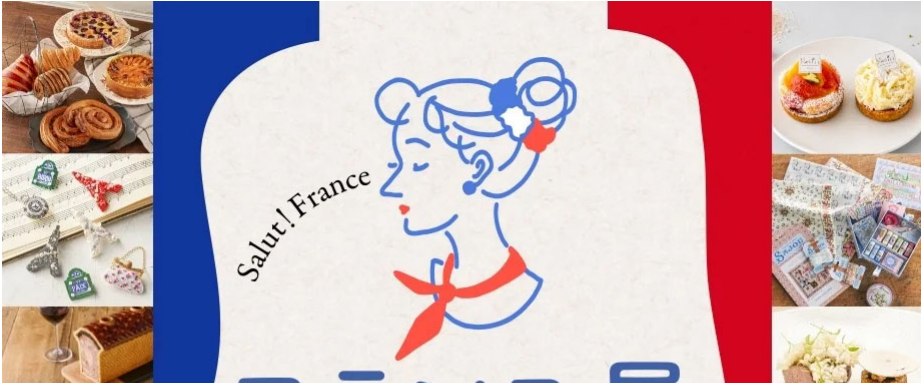
↓ 資料をダウンロード

シルバーウィークに、日本橋でフランスの美食と文化を体感。『フランス展 日本橋三越本店 2026』開催

日本初登場のミシュランガイド フランスの星付きレストランのイートインをはじめ、本場フランスで愛されるグルメ、焼きたてパンやスイーツ、フランス流ライフスタイルアイテムが集結

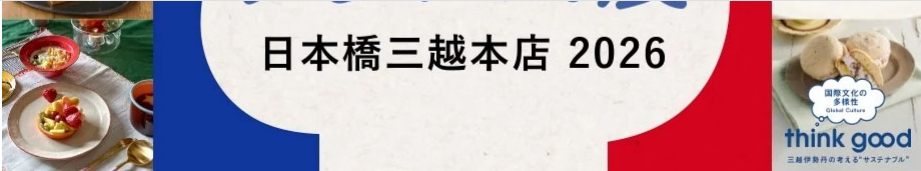
株式会社 三越伊勢丹ホールディングス
2026年9月2日 13時00分

♡ | 📧 | 📘 | 📱 | 📷 | 📄 | 🔗



株式会社 三越伊勢丹ホールディングス

フォロー



日本橋三越本店では、2026年9月18日(金)から9月30日(水)まで「フランス展 日本橋三越本店 2026」を開催します。シルバーウィークを含む会期中は、日本初登場となるミシュランガイド フランスの星付きレストランのイートインをはじめ、会場で焼き上げるパンや焼菓子、人気シェフによる出来立てのデザートなど、本場フランスの美食が集結。さらに、「アール・ド・ヴィーブル〜フランス流くらしの美学」をテーマに、アート、インテリア雑貨、テーブルウェア、ファッションなど、暮らしを彩るアイテムもご紹介します。秋のお出かけ先として、フランスの美食とライフスタイルの魅力を五感で楽しむ“フレンチ旅”をご提案します。

開催概要

タイトル	フランス展 日本橋三越本店 2026
会期	PART1：2026年9月18日(金)～9月23日(水・祝)〔最終日午後6時終了〕 PART2：2026年9月26日(土)～9月30日(水)〔最終日午後6時終了〕 ※9月17日(木)・9月25日(金)はエムアイカード プラス会員さま特別ご招待日 ※9月24日(木)は会場準備のため終日閉場
会場	日本橋三越本店 本館7階 催物会場
後援	フランス貿易投資庁-ビジネスフランス
営業時間	午前10時～午後7時 ※イートインは、PART1は午前10時30分から、PART2は午前11時から ラストオーダーは各日終了30分前

フランス展 日本橋三越本店 2026

詳しくは、特設サイトをご参照ください

本場フランスの美食を体感

「フランス展 日本橋三越本店 2026」では、見て、香って、味わえるフレンチグルメが集結します。
PART1では、人気シェフによる出来立てのデザートをその場で味わえるイートイン、焼きたてのパンや焼菓子を豊富に取り揃えた「Baking PARTYエリア」が登場。香ばしい香りに包まれながら、会場内で焼き上げるこだわりの味わいをご堪能いただけます。さらに、TEAやコーヒー、ガレットやパテ・ド・カンパーニュ、パフェやデザートなどを気軽に味わえる「フレンチフードホール」も開設。ティータイムにも食事にも立ち寄れる、フランスの豊かな食文化をご体感いただけます。
PART2では、日本初登場となるミシュランガイド フランスの星付きレストランによるイートインが登場。特別なコースメニュー（事前予約制）やアラカルトメニューをお楽しみいただけます。

●日本初登場の〈Ortensia/オルタンシア〉【PART2】

PR TIMESのご利用について
📄 資料をダウンロード

2026/09/17 18:23

シルバーウィークに、日本橋でフランスの美食と文化を体感。『フランス展 日本橋三越本店 2026』開催 | 株式会社 三越伊...

ミシュランガイド フランスの星付きレストラン〈Ôrtensia/オルタンシア〉が、今回のフランス展で日本に初登場します。パリ16区・ペートーヴェン通りに店を構える同店から、日本人オーナーシェフ・齊藤照允氏が来日。フランス料理と日本料理、それぞれの卓越した技法や感性を融合させた、美しく調和のとれた一皿をご提供します。フランスで実際に提供しているメニューの中から人気の高い品々を厳選し、日本の食材を生かして仕立てたコースをご堪能いただけます(事前予約制)

9月25日(金)・9月28日(月)～9月30日(水)のみ各日午後3時よりアラカルトメニュー（デザートやタルティース）もご用意します。



【PART2】〈Ôrtensia/オルタンシア〉「La tentation de Paris」コース【事前予約制】

18,480円（1人前／日本製）

アミューズ（マグロのタルタル、ジャガイモのムーステリーヌ、オシェトラキャビアを添えて）、前菜（ホタテ貝柱のタタキ、柚子と塩麹のピネグレット）、メイン（フランス産仔牛のロースト、ブランケット・ド・ヴォーの再構築）、デザート（マダガスカルバニユと豆腐のミルフィーユ、豆乳のグラスバニユ）を組み合わせたコース。（ブーランジュリー・コルネイユ）のパン付き。



〈Ôrtensia /オルタンシア〉シェフ 齊藤照允氏 来場



映画「グランメゾン・パリ」のロケ地としても使用された店舗

**【PART2】〈Ôrtensia/オルタンシア〉百合根とショコラブランのモンブランパフェ****各日50点限り 3,520円（1人前）**

日本産の百合根とフランスのショコラブランを合わせた、和と洋が融合したデザートです。

提供期間：PART2 2026年9月25日(金)、9月28日(月)～9月30日(水)**提供時間：**各日午後3時から**提供形態：**イートイン**●新たな菓子表現を提案する〈Seiste/セイスト〉のデザートをイートインで【PART1】**

「帝国ホテル」でキャリアを積み、〈アルノー・ラエールジャボン〉のシェフ、〈Like Sweets BOX〉の総合監修としても活躍した瀧島誠士氏が手がけるブランド〈Seiste/セイスト〉もイートインで登場。伝統を受け継ぎながら新たな価値を生み出すことをテーマに、記憶に残る体験を届けるデザートをご提案します。



【PART1】<Seiste/セイスト> いちじくと青烏龍 各日50点限り 3,520円(1人前)

黒いちじくの濃密な甘みを主役に、静岡県静岡市で幼馴染が手掛けるお茶ブランド<ChaChaCha TEAGARDEN>の青烏龍茶を合わせたパフェ。花のような香りと心地よい余韻に、ベルガモットやビターチョコレートが重なり、いちじくの豊かな味わいをより一層引き立てます。



【PART1】<Seiste/セイスト> パルフェ・ア・ラ・サントノーレマロン

各日50点限り 3,520円(1人前)

キャラメリゼし薫香を乗せたプチシューや香ばしいパイ、軽やかなクリームを重ね、茨城県産和栗とフランス産シャデーニュ、発酵乳と黒文字のアイスクリームのそれぞれの個性を活かしモンブランクリームで包み込みました。栗の豊かな香りと、移り変わる食感をお楽しみいただけます。

●焼きたてパンや焼菓子を豊富に取り揃えた「Baking PARTYエリア」が登場【PART1】

会場で焼き上げるパンや焼菓子を提供する「Baking PARTYエリア」が登場。昨年の1.5倍となる7ブランドの焼きたてパンやお菓子が楽しめます。

**【PART1】 <GONTRAN CHERRIER/ゴントランシェリエ>**

発酵バターを使用したスペシャリテのクロワッサンをはじめ、人気のパンオショコラ、クイニアマンの焼きたてをご用意

**【PART1】 <PHILO&CO./フィロアンドカンパニー>**

フランス地方に伝わる伝統菓子。「アンブロワジー」や「トゥルトー・フロマジェ」などの焼きたて菓子を提供。

●気軽に楽しめる「フレンチフードホール」【PART1】

TEAやコーヒー、ガレットやパテ・ド・カンパーニュ、パフェやデザートなどを気軽に楽しめる「フレンチフードホール」エリアが登場します。



【PART1】＜SAKURAI/サクライ＞シードルで煮込んだ鴨胸肉のガレット・山椒とバルサミコのソース 各日60点限り 2,860円(1人前)

ガレットのお供といわれるシードルで煮込んだ鴨肉を、季節のお野菜とコンテチーズ・エメンタルチーズ・グリュイエールチーズでリッチに仕上げた一皿です。

テイクアウトのTEAやコーヒーも多彩に



【PART1】＜マリージュ フレール＞テイクアウト フレンチ アイスティー 990円（1杯）※画像はイメージ



【PART1】＜CHA YUAN/チャユアン＞Fête des Lanternesの水出しアイスティー 各日150点限り 660円（1杯）

注目のフランス菓子トピックス

今年のフランス展では、注目のフランス菓子が揃います。

フランス人シェフによる焼きたてのスイーツ、クイニアマン、ファーブルトン、プティガトー、シュー・ア・ラ・クレーム、バンデビスなど、今気になるフランス菓子が会場を華やかに彩ります。

●フランス人シェフの焼きたて、できたてスイーツ



【PART2】＜ARNAUD LARHER/アルノー・ラエール＞

左：クレープ キャラメル 各日100点限り 1,650円(1個)

中：クレープ フールシュクル 各日100点限り 1,650円(1個)

右：クレープ フィンガーロートレック 各日70点限り 2,200円(1個)

ブルターニュ出身のM.O.F.パティシエ アルノー・ラエール氏。素材の風味をいかしたクレープを焼き立てでご紹介。



＜アルノー・ラエール＞アルノー・ラエール氏 来場

パリ18区、モンマルトルにあるパティスリー、アルノー・ラエール。ベルティエ、ダロワイヨ、フォション、ピエール・エルメの元で修業し1998年に独立。M.O.F. (国家最優秀職人章)を取得し、フランス最高峰のパティシエ協会「ルレ・デセール」会員。またチョコレート愛好会「ル・クラブ・デ・クロクール・ド・ショコラ」では、最優秀ショコラティエとして選ばれた実力派。



【PART1】<Laurent LE DANIEL/ローラン ル ダニエル>

タルト・ボム・キャラメル 各日30点限り 1,080円(1個)

タルト・アグリウム・ピスタッシュ 各日30点限り 1,080円(1個)

フランス製発酵バターを使った香ばしいタルト生地に、ブルターニュ産りんごの爽やかな酸味と塩バターキャラメルのコクが調和した「タルト・ボム・キャラメル」と、ピスタチオのクリーム・パティシエールにグレープフルーツとオレンジを合わせた「タルト・アグリウム」。それぞれの素材に合わせて、タルト生地も使い分けています。



【PART1】<Laurent LE DANIEL/ローラン ル ダニエル>

バレルモンタン 各日100点限り 788円(1個)

ブルターニュ地方・レンヌ生まれのバレルモンタンは、限られたパティシエだけが決められたレシピで作ることができるお菓子です。アーモンドたっぷりの柔らかい生地に、シードルで煮詰めたリンゴのコンポートを閉じ込め、香ばしいヌガティヌを重ねた甘酸っぱい美味しさ。レンヌのお店でしか味わえないお菓子をぜひご賞味いただける機会です。



<ローラン ダニエル> Vincent TROUILLET(ヴァンサン・トゥイエ氏) 来場

ブルゴーニュ出身。16歳でパティシエを志し、ロワール地方のM.O.F.ショコラティエのもとで研鑽を積む。2007年よりLaurent LE DANIELの統括責任シェフとして約30名のパティシエを率い、製造全般を統括。高い技術力と豊富な経験を持ち、Laurent LE DANIELの右腕として厚い信頼を寄せられている。

●ブルターニュ伝統菓子が熱い！クイニアマン&ファーブルトン

「クイニアマン」「ファーブルトン」。どちらも、フランス・ブルターニュ地方で生まれた伝統菓子。「クイニアマン」は、外側のカリッとした香ばしい生地と、中のしっとりとした生地とのコントラストが特徴。「ファーブルトン」は、卵や生クリームなどの乳製品、さらにブルーベリーやレーズンといったドライフルーツを加えて焼きあげたお菓子。日本国内で今、注目を集めているフランス菓子です。



【PART2】<ARNAUD LARHER/アルノー・ラエール>

クイニアマン 各日100点限り 1,026円(1個)

アルノー・ラエール氏の人気商品であるクイニアマンを、今年は焼きたてでご用意。



【PART2】<MORI YOSHIDA/モリヨシダ>
ファーブルトン 各日100点限り 681円(1個)

卵と牛乳、発酵バターを合わせたなめらかな生地に、ブルターニュを代表するグランドの塩をアクセントとして加えました。中心には、バニラとオレンジでコンポートしたブルーンを合わせ、本場ブルターニュにならい、大きく焼きあげて切り分ける伝統的なスタイルで仕上げています。発酵バターの豊かなコクとグランドの塩のやさしい旨みブルーンの果実味が調和した、ねっとり食感がお楽しみいただけます。

●パティシエ自慢のプティガトー、シュー・ア・ラ・クレームに注目！

パティシエの技が光るプティガトーと、王道の味わいが魅力のシュー・ア・ラ・クレームが多彩に揃います。



【PART2】<TaisukeEndo/タイスケエンドウ>

日本橋三越本店限定 ミルフィユマロン 各日100点限り 1,001円(1個)

ふわっと軽やかに焼きあげたパイに、マダガスカル産バニユたっぷりのクリームパティシエールとクリームマスカルポーネヴァニユを合わせたヴァニラクリームをサンド。さらに、和栗のクリームを絞り仕上げた、日本橋三越本店限定品です。



【PART2】 <PAQUET MONTÉ/パケモンテ>

スワンシュー 各日50点限り

801円(1個)

濃厚なカスタードと生クリームたっぷりのスワンシュー

※各日午後3時からの販売

フランス流の暮らしの美学を提案

食だけでなく、フランス流の暮らしの美学を感じられるアイテムをご紹介します。

「アール・ド・ヴィーブル〜フランス流くらしの美学」をテーマに、アート、インテリア雑貨、テーブルウェア、ファッションなど、日常を心地よく、美しく彩るアイテムを幅広く展開します。

会場では、フランスから来日したアーティストによる実演や参加型ワークショップを実施し、会場ならではの特別なひとときをご体感いただけます。

また、“美の象徴”としてファッションやライフスタイルにも影響を与えたマリー・アントワネットに着想を得た、エレガントでロマンチックなデザインのアイテムも登場します。

物語のあるモノ選びや独自のスタイリングが息づく、フランス流の美意識をご提案します。

●美しく、心地よく暮らす、フランス流暮らしの美学

南フランス、セヴェンヌ地方の小さな村で創作活動をするデザイナー、オーレリア氏が初来日！

フランスの手芸・クラフト愛好家たちの憧れの存在でもあるオーレリア氏。スタンプや布、タグやリボンたちは、南フランスの自然をモチーフにした彼女のオリジナルデザイン。身の回りのものを自分らしくカスタマイズする楽しさをお届けします。



PR TIMESのご利用について
↓ 資料をダウンロード

【PART1】<ダンテル オキシデ>

スタンプ各種 2,948円から(本体:木製) タグ各種 792円から(アクリル)

テキスタイル各種 1,980円から(麻)

すべてフランス製



<ダンテル オキシデ> オーレリア・デクロック氏来場

■2026年9月17日(木)~9月23日(水・祝)各日午前11時~午後6時

※最終日午後5時まで

オーレリアさんとお喋りしながら楽しむワークショップ

■9月22日(火・国民の休日)・9月23日(水・祝)

各日午前11時~正午

スタンプ、布、リボンなどを使い、オリジナルのトートバッグや手帳を作ります。【事前予約制】

[「<ダンテル オキシデ> 南フランスで生まれる美しい手芸雑貨」](#)

線だけで描く、美しいパリの空気。パリのアート界が注目する若き才能、ドローイング画家<クリステル・デア>

オペラ座をはじめとする歴史的建築物など、空間を繊細な線描で描き注目を集める若手アーティストがフランス展に初来日。下描きを行わず、墨インクで一気に描き上げる独自の手法により、建築や室内空間がもつ歴史や空気、人の気配までも表現する作品は、パリの国立美術館等にも所蔵され高い評価を得ています。原画作品に加え、画集やオリジナル雑貨を一堂にご紹介します。



<クリステル・デア>オリジナル水彩画「パティスリー」各種 「パティスリー」画集

【PART2】＜クリステル・テア＞

オリジナル水彩画「パティスリー」各種 各1点限り 各132,000円(10×12cm/紙額装/フランス製)

「200枚のパティスリー・デッサン」画集 7,920円(約10.5×12.5cm/チェコ製)



＜クリステル・テア＞クリステル・テア氏来日ライブドローイング

■2026年9月25日(金)～9月30日(水)

各日午前11時～午後6時 ※最終日午後5時まで

来場期間中、ライブドローイングのオーダーを承ります

お客さまご自身のポートレート、または、ハンドバッグの中にあるお気に入りの小物一つ(ペン、指輪、財布、鍵など)を、墨インクのドローイングでその場で描き上げるフランス展だけの特別企画(所要時間約20分)。

●ライブドローイングのオーダー 198,000円(A5サイズ/1枚)

各日5名様限り

[パリのアート界が注目する若き才能、ドローイング画家＜クリステル・テア＞インタビュー記事](#)

ヘルエボックのパリを描く人気画家が初来日

19世紀末のパリ——。凱旋門を背景に、シャンゼリゼ大通りを行き交う人々の姿。白いブードルを連れた紳士、赤いドレスの貴婦人、そしてカフェ・バルザックの赤いひさし。フランス国旗がそよぐ、輝かしいベル・エボックの一日が、そのまま切り取られたような、ファビエンヌ・ドラクロワ氏の作品を一堂に。原画のほか、オリジナル雑貨もご紹介いたします。



【PART1】<ファビエンヌ・ドラクロワ>

原画「凱旋門とカフェ バルザック」1点限り 946,000円

(アクリルペイント原画/絵：H27×W22cm/額：ユーズド品・H35.6×W30.2cm/フランス製)



<ファビエンヌ・ドラクロワ>

ファビエンヌ・ドラクロワ氏来日ライブペインティング

■2026年9月17日(木)～9月23日(水・祝)各日午前10時～午後6時

※最終日午後5時まで

<ファビエンヌ・ドラクロワ>の商品をお買いあげの方にサインをお入れいたします。

[「ファビエンヌ・ドラクロワ 古きよきパリを描く」インタビュー記事](#)

●マリー・アントワネットに魅せられて、心ときめくスタイル

ファッションやライフスタイルに影響を与えたマリー・アントワネットに着想を得たアイテムの数々を紹介します。



【PART1】 【PART2】 <サージュ>手芸雑貨各種 1,650円～ フランス製

日本橋三越本店

電話：03-3241-3311 大代表

住所：東京都中央区日本橋室町1-4-1

営業情報は、ホームページをご覧ください。

<https://www.mistore.jp/store/nihombashi.html>

※価格はすべて税込みです。標準税率（10％）と軽減税率（8％）が混在しております。

※諸般の事情により記載の情報、予定していたイベントなどが変更・中止になる場合がございます。

※画像はイメージです。

このプレスリリースには、メディア関係者向けの情報があります

メディアユーザーログイン

既に登録済みの方はこちら

メディアユーザー新規登録

無料

メディアユーザー登録を行うと、企業担当者の連絡先や、イベント・記者会見の情報など様々な特記情報を閲覧できます。※内容はプレスリリースにより異なります。

すべての画像



種類

イベント

ビジネスカテゴリ

百貨店・スーパー・コンビニ・ストア

食品・お菓子

キーワード

フランス展

フランス菓子

焼きたてパン

フランスのグルメ

イートイン

外国展

日本橋三越本店

三越

シルバーウィーク

お出かけ

関連リンク

https://www.mistore.jp/shopping/event/nihombashi_e/france_50

ダウンロード

↓ プレスリリース素材

このプレスリリース内で使われている画像ファイルがダウンロードできます

会社概要

株式会社 三越伊勢丹ホールディングス

549フォロワー

フォロー

RSS

URL

<https://www.imhds.co.jp/corporate/index.html>

業種

商業（卸売業、小売業）

本社所在地

東京都新宿区新宿3-14-1

電話番号

03-3352-1111

代表者名

細谷 敏幸

上場

東証プライム

PR TIMESのご利用について

資料をダウンロード

2026年9月17日

のどぐろ・信州牛・白えびなど、5県のグルメ・工芸品が88店舗集結！

「北陸・信越展」9月30日(水)から開催

東武百貨店 池袋本店 8階催事場

東武百貨店 池袋本店では9月30日(水)から10月6日(火)までの7日間、「北陸・信越展」を開催します。富山県、石川県、福井県、新潟県、長野県の5県のグルメと工芸品が88店舗集結。注目は、各県の特産・名産を味わえる東武限定品です。炙りのどぐろ、旬の梅貝を使用した食べ比べを楽しめる海鮮弁当や、富山湾で獲れた白えびのかき揚げをバンズで挟んだひと味違ったこだわりグルメなどをご用意。また、フルーツ王国の長野県から県産果物を使用したスイーツ店が初出店するほか、例年より大粒で甘みの強い旬のブドウも登場します。そのほか、輪島塗をはじめとした職人の技を感じる工芸品など、北陸・信越の魅力を幅広くご紹介します。

◆【東武限定品】贅沢“食べ比べ弁当”や、ひと味違う“こだわりグルメ”が登場

東武
限定品

実演

石川

【加賀西善】

炙りのどぐろと梅貝うま煮食べ比べ

3,501円(1折)〈各日販売予定30点〉

旨味豊かな炙りのどぐろに、旬の梅貝など金沢の味が満載の一品。

東武
限定品

富山

【富山白えび庵】

白えびきときとバーガー

864円(1個)〈各日販売予定50点〉

富山湾で獲れた白えびのかき揚げに、濃厚な特製タルタルソースを合わせたバーガー。

東武
限定品

実演

長野

【肉のこイズミ】

信州牛3点盛り御膳

2,700円(1折)〈各日数量限定〉

A5ランクの信州牛を、ローストビーフ・ランプステーキ・焼肉の3種のスタイルで楽しめる贅沢弁当。

3種の味が楽しめる！

東武
限定品
(①のみ)

実演

新潟

【にぎりめし てっぺん】

①昔ながらの田舎おにぎり 東武限定 601円(1個)〈各日販売予定20点〉

②梅ちりめん 330円(1個)

③紅鮭 350円(1個)

④おぼろ昆布 350円(1個)

ふっくらと炊き上げた魚沼産コシヒカリとこだわり具材の相性抜群。東武限定は、辛子明太子・さば・高菜の3種を一度に楽しめるコスパ良しな一品。

東武
限定品

福井

【若廣】

福井贅沢すし弁当 2,160円(1折)

〈各日販売予定50点〉

あなごすし・鯖すし・焼き鯖すしの棒鮭3種の食べ比べに、福井が誇るブランド魚“ふくいサーモン”の照焼が楽しめる。

◆長野県産フルーツを使用した初出店スイーツ



初出店

長野

【NOMAD CHEESECAKE】

レアチーズケーキ(信州ブルーベリー)

3,980円(1個)〈各日販売予定30点〉

信州ブルーベリーを使用したふわふわ・なめらかな食感のレアチーズケーキ。



初出店

長野

【信州アップルパイ研究所Q】

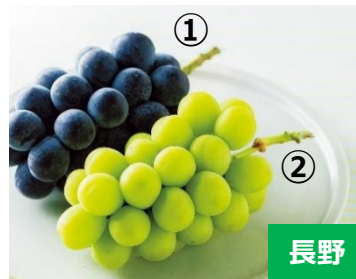
シナノリップ

551円(1切/約5cm)

多汁で甘みと酸味のバランスが良い、長野県限定栽培のりんご「シナノリップ」を使用したパイ。

秋の味覚“ブドウ”に注目！

今年は、梅雨時期に適度に雨が降り、気温も暑くなり過ぎなかったため、例年よりも大粒でハリが良く、甘みも強い美味しいブドウに仕上がっています！



長野

【オビナタ農園】

①ナガノパープル 2,981円(1房)

〈各日販売予定25点〉

②シャインマスカット 1,981円(1房)

〈各日販売予定30点〉

◆定番のご当地グルメ

東武
限定品

長野

【信州そば処 博木野】

有頭大海老天もりそば

イトイン 2,400円(1人前)

〈各日販売予定50点〉



実演

長野

【信州・鬼無里 いろは堂】

炉ばたのおやき

各291円から(1個)



福井

【一乃松】

かにかがやき寿し 2,160円(1折)



実演

富山

【丸龍庵】

ます一重桶 2,501円(1折/420g)

職人の技が光る、工芸品



石川

【輪島塗 桂月堂】

輪島塗 お重箱 富嶽三十六景時絵

770,000円〈現品限り〉

124の工程を経て作られる奥行きのある深い色と艶。



新潟

【日本ヒスイ鉱業】

硬玉翡翠 K18ペンダント 187,000円〈現品限り〉

自社で採石した新潟県糸魚川地域の硬玉翡翠を使用したペンダント。

※9月17日(木)時点の内容です。 ※売切れの際はご容赦ください。 ※写真はイメージです。 ※富山県・石川県・福井県・新潟県・長野県以外の素材を使用している場合がございます。
※表示価格は「消費税込み」の価格です。 店内の飲食スペースでお召し上がり（イトイン）の場合は「消費税率10%」の価格となります。

〈「北陸・信越展」概要〉

場 所：東武百貨店 池袋本店 8階催事場(約380坪)

期 間：2026年9月30日(水)～10月6日(火)

営業時間：午前10時～午後7時 ※イトインは閉場30分前がラストオーダーとなります。

店 舗：88店舗(食品68店舗、工芸20店舗) ※初出店4店舗

株式会社高島屋

フォロー

【大阪高島屋】話題の“もろ活”を百貨店で。とれたて北海道の秋の美味が大集結！「第74回 北海道の物産と観光展 秋の大北海道展」

◆9月23日(水・祝)～10月6日(火) ◆高島屋大阪店 7階催会場 ※連日午後8時まで。9月29日(火)は午後6時閉場、最終日は午後5時閉場。

株式会社高島屋

2026年9月9日 11時00分



高島屋大阪店では、北海道の秋の味覚を代表する海鮮グルメや人気スイーツが一堂に集結する「第74回 北海道の物産と観光展 秋の大北海道展」を9月23日（水・祝）から14日間開催いたします。今回は、北海道の豊かな大地と昼夜の寒暖差が育んだ甘みあふれるみずみずしい「美瑛とうきび」や、オホーツク海で育ち、水揚げ当日に殻剥きを行い冷凍せずに直送される「生剥きほたて」に注目。これらの北海道自慢の食材を使用した高島屋限定商品を約37点（期間計）取り揃え、現地でも味わえない“ここでしか買えないグルメ”を多数ご用意しております。

◆出展店舗数（期間計）：計79店舗 内、高島屋大阪店初登場は9店舗、実演販売（イートイン含む）は43店舗

[詳細を見る](#)

【道産とうきび】昼夜の寒暖差が甘みと旨みを引き出した名産品



南幌産の「秋とうきび」は糖を蓄え、コクのある甘みが魅力。旨みを感じる成熟した味わい。

【野楽】南幌町

南幌産秋とうきび（1本）時価



まるで焼きとうもろこし。口の中で粒が弾ける、美瑛産コーンたっぷりの特製パン。

【ベーカリーカンスケ】 岩見沢市

[左]たっぷり美瑛コーンのフロマーージュブレッド

(1個) 1,140円

[右]美瑛焼きトウモロコシのタルティーヌ

(1個) 551円

[いずれも高島屋限定]



粒々のとうきびが鎮座した甘い宝石箱！

【布袋スイーツ昆沙門天】 札幌市西区

[左]とうきびモンブランエッグタルト (1個) 638円

[右]とうきびブリュレシュー (1個) 692円

[いずれも高島屋限定]

※9月29日(火)まで



アレンジ自在！美瑛コーンの生クリーム、もなか、ミルクソフトの三重奏！

【カントリーホーム風景】鹿追町
コーンとミルクのダブルパルフェ
（1個）1,155円〈各日80個限り〉

【高島屋限定】

※コーンペーストの70%に美瑛産とうきびを使用

【生剥きほたて】とろけるような甘さ、みずみずしい歯ざわりが魅力

※天候・水揚げ状況により、生剥きほたてを使用した商品の販売を中止する場合がございます。



水揚げ当日に殻剥きをし、冷凍せず大阪へ輸送。とろけるような甘さ、みずみずしい歯ざわりが魅力。

【ふじと屋】札幌市東区
北海道産生ほたて刺身 時価



甘味と歯応えが抜群の「猿払ほたて丼」と、とろーりとろける生ほたて。

【さるふつまると館】猿払村

猿払ほたて丼・猿払生ほたて丼

(サイズ不揃い)

(各1折) 各2,700円

※9月29日(火)まで



丼ぶりに、ほたてとサーモンの花が咲く！

【小樽駅構内立売商会】小樽市

ほたてと大雪サーモン丼(1折) 2,862円／生ほたて使用 2,981円

〈いずれも各日50折限り〉

[高島屋限定]

※9月29日(火)まで



生ほたてを、うに・いくらと贅沢三貫で。

【活一鮮】札幌市中央区

北海道生ほたて三貫盛り

(1人前) 2,970円

〈各日50人前限り〉

〔高島屋限定〕〔イトイン〕

※9月30日(水)から

バイヤー渾身の“なまら旨い”絶品グルメ



ほたて・まぐろなど、9種類の食べ比べができる魚介がぎっしり！

【おたる蝦夷屋】小樽市
海皇弁当（1折）4,158円
〈各日50折限り〉
[大阪高島屋限定]



「さっぽろスイーツコンペティション」グランプリ受賞店が関西初登場！焼きたてのフィナンシェは、外は香ばしく中はしっとり。

【パティスリージョネス】札幌市豊平区

北海道焼きたてフィナンシェ

(1個) 401円 ほか【初登場】

※9月29日(火)まで



昭和39年創業当時から変わらない製法で作上げる札幌ラーメン。濃厚なコクと旨みに、根生姜のさわやかな後味が特徴の一杯です。

【さっぽろ純連】札幌市豊平区

みそラーメン

(1人前) 1,300円

〔初登場〕〔イトイン〕

※9月29日(火)まで

海鮮弁当からお肉まで、希少部位も楽しめる贅沢な北海道グルメが勢揃い！



和牛A5ランクの中でも最高峰！霜降り最高評価「BMS12番」に注目！

【和牛王国ウエムラ】白老町

A5 12番白老牛三種盛弁当

（1折）3,672円〈各日50折限り〉

〔大阪高島屋限定〕〔初登場〕

※9月29日(火)まで



ネギトロ、カマトロ、中トロなど6種のまぐろが詰まったまるで宝石箱！

【クロマグロ専門店 鮪斗】函館市

本鮪六宝丼

（1折）3,888円（各日50折限り）

〔大阪高島屋限定〕

※9月29日(火)まで



タラバガニ・ズワイガニ・モガニ・花咲ガニ・紅ズワイガニの五大スターがずらり！

【鱈幸食品】札幌市西区

五大蟹味比べ贅沢弁当

(1折) 3,456円〈各日100折限り〉

[大阪高島屋限定]

※9月29日(火)まで



9種の彩り野菜とふっくらローストチキンをスパイスの香りで包んだ、旨み溢れる一皿。

【カレーキッチンスパイスポット!SPICE POT!】札幌市白石区

ローストチキンと9種の彩り野菜のスープカレー

(1人前) 2,501円〈各日50人前限り〉

【大阪高島屋限定】 【初登場】 【イートイン】

※9月29日(火)まで



まぐろ赤身・キンキ・生うになど厳選された握り6貫と、紅白のほたての食べ比べが出来る贅沢な小丼セット。

【鮨処 竜敏】札幌市中央区

彩り握りとほたてパフェ（お味噌汁付き）

（1人前）6,600円〈各日70人前限り〉

〔大阪高島屋限定〕〔イトイン〕

※9月29日(火)まで



北海道のソウルフード・ジンギスカンを焼きたてで味わえます。

【千歳ラム工房 やまじん総本店】千歳市

千歳ラムジンギスカン

（1人前）972円　【初登場】

※9月30日(水)から

※写真はイメージです。

※価格は消費税を含む総額にて表示しております。

※商品のご利用方法により税率が変更となる場合がございます。

※北海道産以外の原材料を使用している商品もございます。

このプレスリリースには、メディア関係者向けの情報があります

メディアユーザーログイン

既に登録済みの方はこちら

メディアユーザー新規登録

無料

メディアユーザー登録を行うと、企業担当者の連絡先や、イベント・記者会見の情報など様々な特記情報を閲覧できます。※内容はプレスリリースにより異なります。

すべての画像

会社概要



株式会社高島屋

181フォロワー

フォロー



RSS

URL	https://www.takashimaya.co.jp/
業種	商業（卸売業、小売業）
本社所在地	東京都中央区日本橋2-12-10 高島屋グループ本社ビル
電話番号	-
代表者名	村田善郎
上場	東証1部
資本金	660億2500万円
設立	-

PR TIMESのご利用について



資料をダウンロード

プレスリリース

もっと見る



【横浜高島屋】ペンギンとその仲間たちの心と世界！イラストレーターの坂崎千春氏による版画展！9月23日…

2026年9月18日 16時42分



【大阪高島屋】LINEスタンプでおなじみの「ごろごろにゃんすけ」「しばんぱん」「びよこ豆」の500種類以…

2026年9月18日 16時10分



【高島屋オンラインストア】最大9連休需要を背景に、おせち予約件数が前年同期比約1.4倍と好調！9月18日…

2026年9月18日 11時00分



【高島屋】AI×伝統工芸で、新生！令和生まれの「江戸小紋」小紋の技術継承に挑む産学連携

2026年9月17日 15時37分

会社概要

プライバシーポリシー

利用規約

報道関係者からのお問い合わせ

企業様からのお問い合わせ

一般の皆様からのお問い合わせ

Copyright © PR TIMES Corporation All Rights Reserved.

株式会社高島屋

フォロー

【高島屋】日本初公開！ミラノデザインウィーク2026で発表した「CASA TATSUMURA（カーサ タツムラ）」を、大阪・新宿・日本橋の高島屋にて順次、販売開始

9月23日（水・祝）から大阪、10月28日（水）から新宿、11月18日（水）から日本橋にて、高島屋と龍村美術織物が共同発表したインテリアブランド「CASA TATSUMURA」の販売を開始します

株式会社高島屋

2026年9月9日 10時00分



高島屋（本社：大阪市中央区、代表取締役社長：村田善郎、以下「高島屋」）と、株式会社龍村美術織物（本社：京都市右京区、代表取締役社長 龍村育、以下「龍村美術織物」）は、ミラノデザインウィーク2026で共同発表したインテリアブランド「CASA TATSUMURA（カーサ タツムラ）」を2026年9月に開催されるOSAKA DESIGN WEEKの期間にあわせて、**大阪高島屋で日本初公開するのを皮切りに、新宿高島屋、日本橋高島屋にて順次展開・販売を開始いたします。**

インテリアコレクションは、エントランスホール、リビングルーム、ダイニングルーム、ベッドルームを彩る龍村錦帯を贅沢にあしらった、全6種類のラインアップです。

龍村錦帯は1927年に初代・龍村平藏が高島屋で「第1回錦帯作品展」を開催したことに始まった、高島屋オリジナルの帯です。美術織物の最高峰を志すブランドとして受け継がれ、昭和、平成、令和と代々の平藏とともに制作が継承されています。

展示期間・会場

- ・ 2026年9月23日（水・祝）～9月29日（火） 大阪高島屋
1階正面入口フロントステージ、6階POP UP STATION（6F1）※6階は最終日午後7時迄
- ・ 2026年10月28日（水）～11月3日（火・祝） 新宿高島屋 11階 呉服サロン

・ 2026年11月18日（水）～11月23日（月・祝） 日本橋高島屋S.C. 本館8階 催会場

ミラノ・ブレラ地区のバルダサーリショールームで開催した展示には、6日間で1万2千人以上が来場し、高い関心と評価を集めました。

ミラノデザインウィーク2026「フォオリサローネ」出展・現地レポートはこちら

現地レポート／動画もご覧いただけます



The An-Don

総合プロデュース兼デザインに川村明子氏を起用、家具製作はカリモク家具株式会社と協業

CASA TATSUMURAブランドは、新ブランドの立ち上げにあたり、東京と富山の二拠点で活動する株式会社エイタブリッシュのクリエイティブディレクター川村明子氏を総合プロデュース兼デザイナーに起用しました。アートディレクション、グラフィックデザイン、インテリアデザインなど多角的に活躍する川村氏は、今回デビューするCASA TATSUMURAのブランディングとともに全ての家具のデザインを手がけています。また、本プロジェクトの始動にあたり、家具の製作パートナーとしてカリモク家具株式会社（本社：愛知県知多郡東浦町）をチームへと迎え入れました。優れた木工技術を持ち、素材を余すことなく生かすなど、カリモク家具の理念や取り組みは高く評価されており、CASA TATSUMURAがめざす未来と、日本の文化継承において、最良のパートナーであると考えています。初のインテリアコレクションのデザインをするにあたり、織物と共存する家具の構造と、龍村美術織物の品格を最大限に魅せるための重厚感とディテールが重要であり、カリモク家具の豊富な経験と卓越した技術が最上のコレクションへ導いてくれたと考えています。

デザインの視点 Creative Direction / Furniture Design 川村明子 (Eightablish Inc.)

日本の美において「禅」に代表されるミニマルな静寂美というスタイルがありますが、その対極には黄金の煌びやかさ、躍動感のある表現も存在します。私たちは、その両方を現代の方法で称えたいと考えました。五代続く龍村平藏の織物の「意匠」は、自然や文化を「美術（アート）」として織物で描いています。それらを日本の伝統的な建築と家具に新たな形で調和させること。

「行燈」、「屏風」、「格天井」など日本の伝統的な建築や家具は、単なる「道具」ではなく、生活の知恵、美意識、階級制度を背景にしながらも「機能・素材・美学」を表現していました。

「行燈」は伝統的な日本のフロアライトです。直接的な強い光ではなく、間接的な「柔らかい光」は、陰影を伴う繊細な空間を作ります。日本の住宅は木造が主流で燃えやすかったため、火を保護しつつ、和紙を通して「柔らかい光」を演出した日本独自の手法であり、文化の1つだと考えます。その美意識はそのままに、人々がそのシーンを体感出来るよう、「行燈」の持つ柔らかい光と「美術織物（アート）の鑑賞」の共存をめざしました。

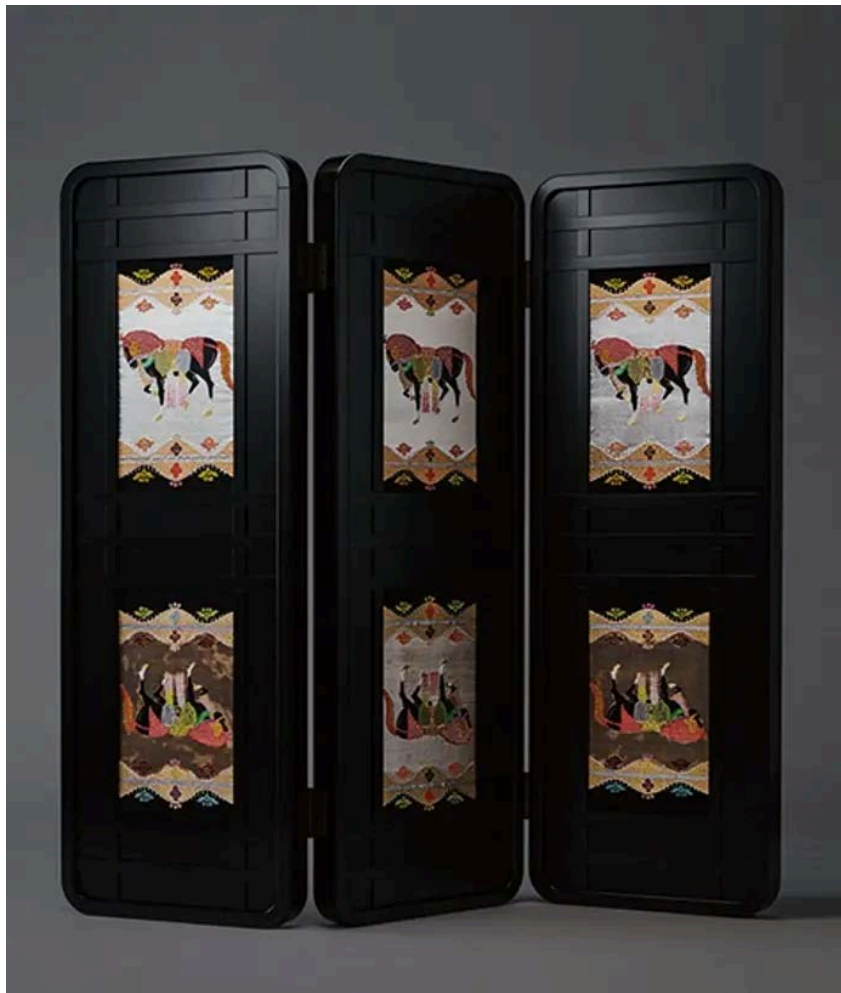
移動可能で、部屋のサイズに合わせて空間を自由に分割できる、機能的な家具である「屏風」。これは、「機能性と可動式のアート」とも言えます。ここに龍村の「美術織物」である「帯」を「移動可能なアート」として存在させたのです。

日本建築において最も格式の高い様式とされる「格天井」は、角材を正方形の格子状に組み、「格式とデザイン性」とを表現した天井です。その立体的な格子を天井ではなくテーブルに落とし込み、見上げるものであった「美意識と格式」を別の視点で楽しんで頂けるよう考慮しました。

このようにCASA TATSUMURAでは、「素材・美意識・技術」を愛でることが出来ます。機能的で美しい家具となり、世界中の人々の意識の中に躍動を生むことを想像しています。



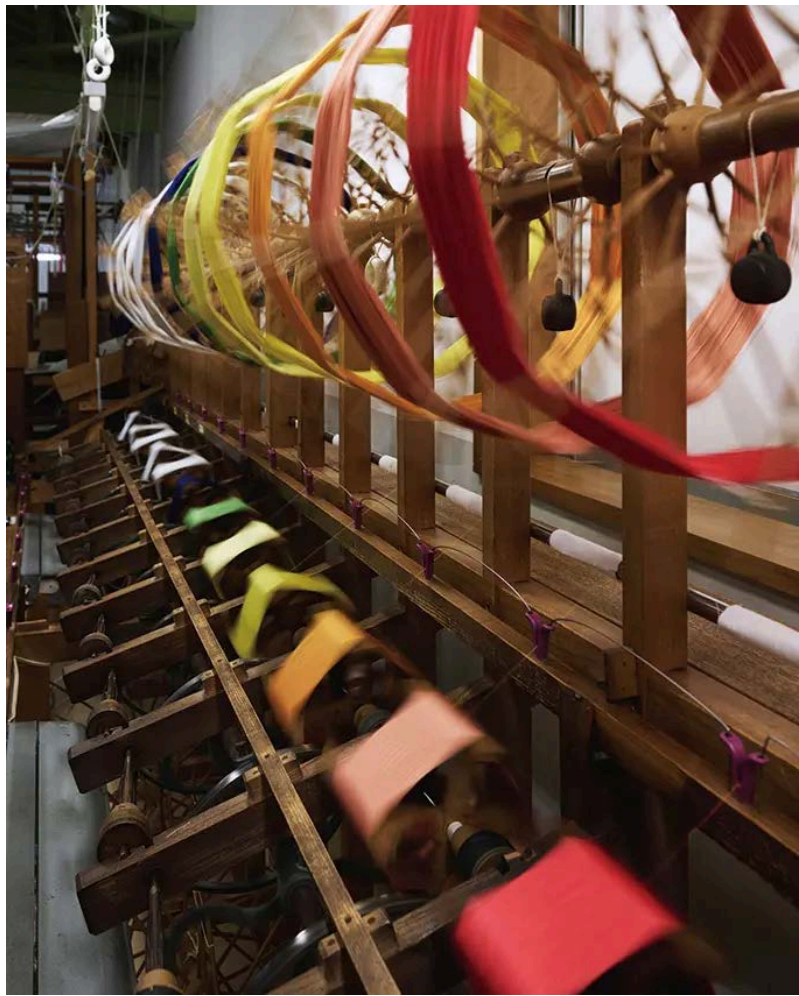
The Gou-Buchi high / low



The Byou-Bu

龍村平藏と高島屋

初代平藏が十六歳のときに織物の世界に入ることを決めた理由の一つは、叔父の田村太兵衛が大阪で丸亀屋という呉服店を経営していたことになりました。平藏は叔父の指導の下、呉服のこと、織物業のことを一つ一つ修得し、1894年京都にて18歳で独立。転機は、その4年後の1898年、太兵衛が初代大阪市長に選出されて丸亀屋を閉め、高島屋がそれを譲り受ける形で大阪へ進出することになった時に訪れました。この大阪出店は高島屋が飛躍する一つの契機となり、平藏にとっても織物業の拡大を果たす好機となりました。代々の平藏が、高島屋との関係に重きをなし、1927年の「第1回錦帯作品展」開催以来「錦帯」と称する龍村屈指の帯地が高島屋のみで扱われているのは、初代以来の強い信頼関係が築かれていることの証左であり、ともに立ち上げたCASATATSUMURAは日本文化継承の新たな姿を現代に示しています。





日本橋高島屋 呉服売場

五代 龍村平蔵（龍村育・1973～）

四代龍村平蔵の長男。代々の龍村平蔵が和装の世界で培って来た美意識、美的感覚、織り技術の素晴らしさを世界に広めるべく「和の躍動 和の解放」を理念に様々なクリエイター、職人とコラボレーションし、インテリア、アート作品として発表。ディオール2025年フォールコレクションで裂地が採用される。2026年CASA TATSUMURAを発表。



五代 龍村平蔵

ミラノデザインウィーク2026「フォーリサローネ」出展概要

出展：株式会社高島屋、株式会社龍村美術織物
出展期間：2026年4月21日～4月26日
会場：Maurizio Baldassari Showroom（マウリツィオバルダサーリショールーム）
所在地：Via Solferino, 14, 20121 Milano
現地運営：Westerlies Inc.
家具・照明器具制作：カリモク家具株式会社、株式会社ワイ・エス・エム
総合プロデュース・広報：株式会社エイタブリッシュ

以上

このプレスリリースには、メディア関係者向けの情報があります

メディアユーザーログイン

既に登録済みの方はこちら

メディアユーザー新規登録

無料

メディアユーザー登録を行うと、企業担当者の連絡先や、イベント・記者会見の情報など様々な特記情報を閲覧できます。※内容はプレスリリースにより異なります。

すべての画像



種類

商品サービス

ビジネスカテゴリ

百貨店・スーパー・コンビニ・ストア

アート・カルチャー

キーワード

高島屋

龍村美術織物

ミラノサローネ

ミラノデザインウィーク

フォーリサローネ

関連リンク

https://www.takashimaya.co.jp/store/special/casa_tatsumura/?utm_source=prtimes&utm_medium=prtimes&utm_campaign=casa_tatsumura

ダウンロード

↓ プレスリリース添付資料.pdf

株式会社高島屋

フォロー

【高島屋オンラインストア】最大9連休需要を背景に、おせち予約件数が前年同期比約1.4倍と好調！9月18日（金）から約1,150種類に拡大展開して「2027年新春 高島屋のおせち料理」第2弾スタート！

9月18日（金）午前10時から約1,000種類を追加し、業界最大級の約1,150種類に展開拡大！年末年始のホームパーティー需要や、推し活需要、健康志向に対応したバラエティ豊かなおせちが登場。

株式会社高島屋

2026年9月18日 11時00分



最大9連休の大型連休となる年末年始に向け、ご自宅でご家族や大切な友人とゆっくり過ごしたいというニーズが高まっています。さらに、旅行・レジャーの「高・遠・長」を敬遠した巣ごもり需要の高まりや物価上昇などを背景に「自宅で楽しむお正月」への関心が高まるなか、8月19日（水）の第1弾ご予約承り開始以降、ご予約件数が前年同期比約1.4倍と好調に推移しています。

お正月を祝う「おせち料理」は、「家庭で手作りするものから、購入して楽しむもの」へとライフスタイルが変化するなかでも、年始に家族や大切な方々が集い食卓を囲むひとときを彩る存在として定着しています。高島屋ではおせち料理を「家族が集うお正月のコミュニケーションツール」と位置づけ、食生活の多様化や、世代や嗜好の異なる多様なニーズにも対応したバラエティ豊かなラインアップをご用意しています。

高島屋オンラインストアでは9月18日（金）午前10時から、ECならではの豊富な品揃えとして、店頭および通信販売で取り扱うほぼすべての商品にあたる約1,150種類のおせち料理をご紹介します。家族構成や年末年始の過ごし方にあわせて選べる豊富な品ぞろえに加え、お届け日も幅広くご用意し、さまざまなライフスタイルに対応します。

基本情報



2027年新春 高島屋のおせち料理

■オンラインストアご予約承り期間

開催中～12月25日（金）午前10時まで

※一部商品は12月27日（日）午前10時まで承ります。

■お届け日

2026年12月28日（月）～31日（木）

※お届け日は商品ごとに異なります。

※一部の商品は年始のお届けも承ります。

※一部、承り期間・お届け日の異なる商品や日付指定の承れない商品がございます。

※商品によりお届け可能地域が異なります。

※詳しくはWEBサイトをご覧ください。

高島屋のおせち料理 2027

早期ご予約 送料無料キャンペーン

■開催期間：開催中～11月9日（月）午前10時まで

期間中、高島屋オンラインストアで対象のおせち料理をご注文いただくと、送料無料*でお届けいたします。

※一部対象外の商品がございます。詳しくは各商品詳細画面をご覧ください。

*配送事業者に対して契約に基づき適正な運賃をお支払いしております。

早期ご予約 送料無料キャンペーン

「2027年新春 高島屋のおせち料理」注目商品 ※一例

① 物価高でも選ばれるご褒美需要、本物志向。一度に三つの有名店や人気シェフの味が味わえる！「コラボレーションおせち」



和洋中 3シェフコラボおせち料理 三段重

《日本料理 鈴なり×le sputnik（ル・スプートニク）×赤坂璃宮》

和洋中 3シェフコラボおせち料理 三段重

税込 27,000円【冷蔵便】

《鈴なり》村田明彦氏、《ル・スプートニク》高橋雄二郎氏、《赤坂璃宮》譚澤明氏の3シェフがコラボした個性豊かな豪華三段重。

※9月18日（金）午前10時発売。

※オンラインストア・通信販売のみで承ります。



日本料理 鈴なり店主／村田 明彦氏
老舗〈なだ万〉で13年間修業を積み、2005年新宿区で〈日本料理 鈴なり〉を開店。



ル・スプートニクオーナーシェフ／高橋 雄二郎氏
2004年渡仏し、三ツ星レストランで修業。
2015年六本木に〈ル・スプートニク〉を開店。



広東名菜 赤坂璃宮オーナーシェフ／譚 澤明氏
日本における広東料理の第一人者として活躍した父・譚 彦彬氏の遺志を継ぐ。

[詳細を見る](#)

② 年末年始は最大9連休の大型連休！巣ごもり・年末年始の集いを彩る！「オードブル系おせち」

年末年始のホームパーティーや家族・友人との集まりの機会に向けて、オードブル系おせちを充実させました。従来のおせち料理に加え、洋風メニューを中心としたラインアップへの関心も高まっています。



《ステーキハウス縁》監修 オードブル

《ステーキハウス縁》

《ステーキハウス縁》監修 オードブル

税込 7,992円【冷凍便】

神戸元町の《ステーキハウス縁》総料理長監修のオードブル二段重。前菜からメインまでバラエティー豊かに。

※9月18日（金）午前10時発売。

※オンラインストア・通信販売のみで承ります。

[詳細を見る](#)

③ 推し活需要にも対応！“界限消費”を楽しむ個性派おせち

価値観や趣味を共有する「界限消費」が広がるなか、おせち料理にも個性や楽しさを求めるニーズが高まっています。高島屋では、人気キャラクターや特色あるブランドとのコラボ商品を取り揃え、多様な楽しみ方を提案します。



©UCS LLC

おせち一段重「ミニオン」

おせち一段重「ミニオン」

税込 11,860円【冷凍便】

大人気キャラクターのミニオン。本格的なおせちの中に、楽しいミニオンがいっぱい！ミニオンたちがちりばめられた、見ても華やかで楽しいおせちです。

※9月18日（金）午前10時発売。

※オンラインストア・通信販売のみで承ります。

[詳細を見る](#)

④1万円以下で手軽に楽しめる、少人数用ミニマムおせち



【高島屋限定】鮎家おせち料理一段

《鮎家》

【高島屋限定】鮎家おせち料理一段

税込 7,020円【冷凍便】

滋賀県にある巻物の名店。自慢の「鮎家紅鮭昆布巻」をはじめ、縁起物などを彩り豊かに。少人数のご家庭や、来客用としても重宝します。

※9月18日（金）午前10時発売。

※オンラインストア・通信販売のみで承ります。

[詳細を見る](#)

⑤ 健康志向の高まりに対応。糖質や塩分に配慮したおせちも展開



糖質に配慮おせち料理 二客組

《美食良菜》

糖質に配慮おせち料理 二客組

税込 18,900円【冷凍便】

調理法で塩分を抑え、調味料で糖質に配慮。山海の食材をいかした身体にやさしい和風おせち。個食タイプ二客組。1人前約457kcal、糖質約31.5g。

※9月18日（金）午前10時発売。

※オンラインストア・通信販売のみで承ります。

詳細を見る

※商品によりお届け日・お届け可能地域・配送料などが異なります。詳しくは各商品詳細ページをご覧ください。

※価格は消費税を含む総額にて表示しております。

※品数に限りがございますので、売切れの節はご容赦ください。

このプレスリリースには、メディア関係者向けの情報があります

メディアユーザーログイン

既に登録済みの方はこちら

メディアユーザー新規登録

無料

メディアユーザー登録を行うと、企業担当者の連絡先や、イベント・記者会見の情報など様々な特記情報を閲覧できます。※内容はプレスリリースにより異なります。

すべての画像



RUCS LLC



種類

商品サービス

ビジネスカテゴリ

百貨店・スーパー・コンビニ・ストア

EC・通販

キーワード

高島屋

EC

お取り寄せ

通販

おせち

お正月

関連リンク

<https://www.takashimaya.co.jp/shopping/>

ダウンロード

↓ プレスリリース素材

このプレスリリース内で使われている画像ファイルがダウンロードできます

[トップ](#) > [プレスリリース](#) > [株式会社高島屋](#) > 【高島屋オンラインストア】最大9連休需要を背景に、おせち予約件数が前年同期比約1.4倍と好調！9月18日（金）から約1

会社概要



株式会社高島屋

181フォロワー

フォロー



RSS

URL

<https://www.takashimaya.co.jp/>

業種

商業（卸売業、小売業）

本社所在地

東京都中央区日本橋2-12-10 高島屋グループ本社ビル

電話番号

-

代表者名

村田善郎

上場

東証1部

株式会社高島屋

フォロー

【高島屋】AI×伝統工芸で、新柄が誕生！令和生まれの「江戸小紋」／江戸小紋の技術継承に挑む産学連携プロジェクト。10月7日（水）から高島屋5店舗にて販売開始

AIと伝統工芸職人の共創による、「江戸小紋」の図案技術継承に挑戦。高島屋と文京学院大学の産学連携プロジェクトから新作柄が誕生！

株式会社高島屋

2026年9月17日 15時37分



新柄が誕生。令和生まれの江戸小紋。

株式会社高島屋は、文京学院大学との産学連携プロジェクト「令和小紋プロジェクト」により 開発した「江戸小紋」の新作2柄を、10月7日（水）より高島屋の各店舗（5店舗）、ジェイアール名古屋タカシマヤにて販売いたします。江戸小紋は、遠目には無地に見えるほど細かな模様を型染めで表現する、日本を代表する伝統的な染色技法です。なかでも複数のモチーフを巧みに配置する「けれんもの」と呼ばれる図案は高度な技術を必要とし、近年は図案家の減少により新作づくりが難しくなっています。

本プロジェクトでは、文京学院大学が開発したAIを図案制作の支援技術として活用し、伝統工芸士の型紙職人、染色職人が監修・制作を担うことで、新たな江戸小紋の創作に挑戦しました。

[詳細を見る](#)

プロジェクトの背景 ～江戸小紋の現状について～

江戸時代からつづく江戸小紋は、型紙を用いて精緻な模様を染めあげる伝統工芸です。

なかでも複数のモチーフをランダムに配置する「けれんもの」と呼ばれる柄は、高度な図案制作技が必要とされます。しかし現在、着物市場の縮小や職人の高齢化により、新たな図案を生み出せる熟練の図案家は大幅に減少しています。制作工程を支える図案制作、型紙制作、染色の分業体制も維持が難しくなり、呉服市場において、特に「けれんもの」と呼ばれるデザイン様式は新柄がほとんど見られず、その時代ならではのデザインを楽しむファッションとしての呉服文化が失われつつあります。こうした状況をうけて、本プロジェクトは、消滅の危機に直面する江戸小紋の図案制作の知見を未来へつなぐことを目的に、AIと職人が協働する新しいものづくりの実証としてスタートしました。

AIが継承するのは「職人技」ではなく「職人知」

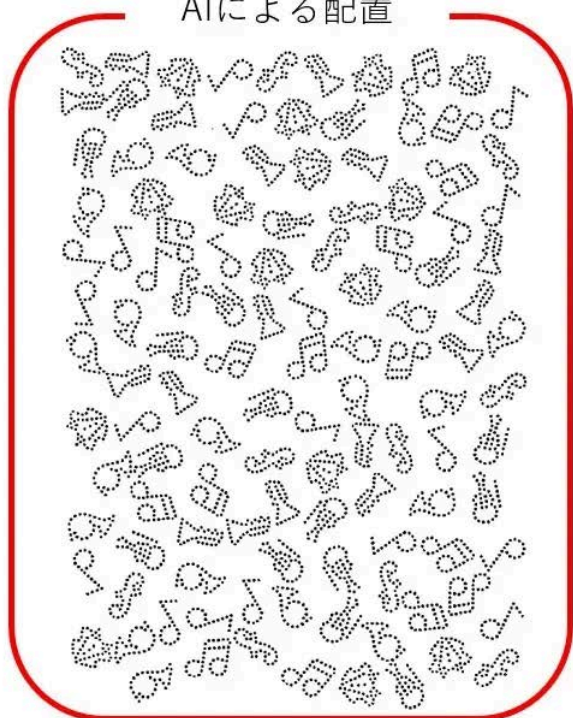
文京学院大学は、過去の江戸小紋作品や型紙を分析し、これまで言語化されてこなかった、長年職人の経験によって培われてきた図案構成の考え方を研究してきました。その成果として、新たなモチーフを入力すると、伝統的な美意識に沿った配置案を生成する独自のAIシステムを開発しました。

しかし、AIが生成した図案がそのまま製品になるわけではありません。モチーフの向きや配置のバランス、染め上がり時の見え方など、最終的な判断には熟練職人の経験と感性が欠かせません。AIが図案づくりを支援し、人が監修・調整することで、一つの作品として完成します。

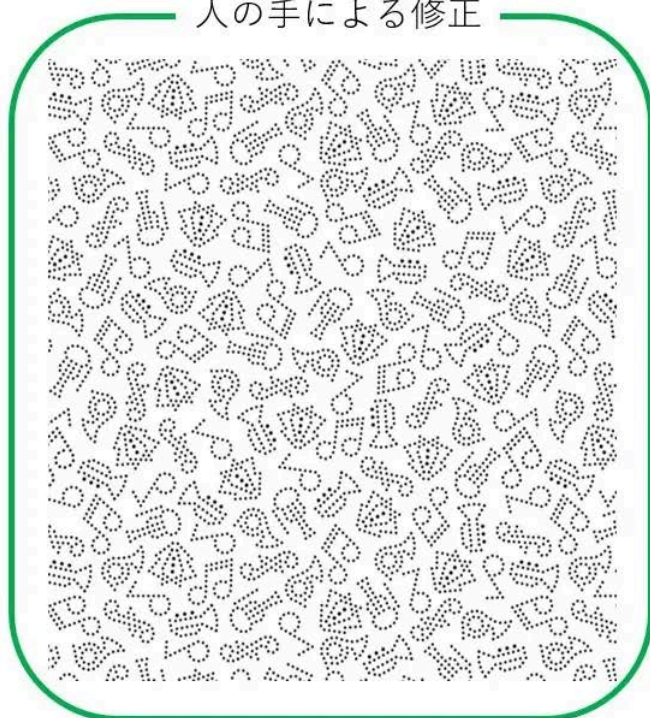
伝統工芸産業においては、断絶しかけている分業体制をどう維持するかが大きな課題となっています。そうしたなか本プロジェクトはAIの活用も重要な選択肢のひとつととらえ、「AIが職人に代わる」のではなく、「AIが職人不足を補うもの」と位置づけ、伝統の継承と産業の未来をつなぐ新たな共創モデルとして取り組んでいます。

「オーケストラ」

AIによる配置



人の手による修正



配置図の比較

約1年の試行錯誤を経て誕生した「新柄」

今回誕生した新柄は、「オーケストラ」と「葡萄と栗鼠（ぶどうとりす）」の2柄です。高島屋の呉服部バイヤーや若手社員、文京学院大学の学生によるアイデアから生まれました。その後、AIによる図案生成（AIによる点描化と、そのモチーフをランダムに配置する作業）、型紙制作、染色工程を経て、約1年をかけて商品化が実現しました。

型紙制作には、伊勢型紙の伝統技法である「錐彫り」を採用しています。錐彫りは、専用の錐を使って型紙に極小の穴を開けながら模様を表現する技法です。さらに、型紙を用いて模様を生地に写し取る「型付け」、色糊を生地全体に均一に塗り広げる「しごき染め」の工程を経て、一点一点丁寧に染め上げています。



「錐彫り」



「型付け」



「しごき染め」

商品概要

商品概要

商品名	カラーバリエーション	販売価格（税込）
江戸小紋「オーケストラ」 ※写真左上	橡(つるばみ)/深緋(こきひ)、樺茶(かばち ゃ)/黄支子(きくちなし)、曙(あけぼの)、 水浅葱(みずあさぎ)、若竹(わかたけ)	330,000円から
江戸小紋「葡萄と栗鼠」 ※写真左下	樺茶(かばちゃ)/黄支子(きくちなし)、滅紫 (けしむらさき)、曙(あけぼの)、水浅葱(みず あさぎ)、若竹(わかたけ)	330,000円から

※両商品とも反物販売(表地・八掛付)。お仕立ての上 2027 年 1 月以降のお渡し。

※別染め対応可(承り日から約 3 か月後のお渡し)。

一部商品は、表裏で異なる色に染め上げたバイカラー仕様。単衣仕立ての際には袖口や裾からのぞく配色も楽しめます。それぞれのカラー名は日本の伝統色（日本古来の色名）からつけました。



江戸小紋「葡萄と栗鼠」



江戸小紋「オーケストラ」



江戸小紋「葡萄と栗鼠」



江戸小紋「オーケストラ」

巡回販売スケジュール ※日本橋店を皮切りに、各店で巡回販売

巡回販売スケジュール ※日本橋店を皮切りに、各店で巡回販売

会期	会場
10月7日（水）～13日（火）	日本橋店 本館 7階 呉服サロン
10月21日（水）～27日（火）	京都店 5階 呉服売場
11月4日（水）～10日（火）	大阪店 6階 きものの売場
12月2日（水）～8日（火）	横浜店 7階 特選呉服
12月16日（水）～22日（火）	新宿店 11階 呉服サロン

※11月18日（水）～24日（火） ジェイアール名古屋タカシマヤ 11階呉服売場

プロジェクト発足／プレスリリース

新作柄の発売／プレスリリース

以上

このプレスリリースには、メディア関係者向けの情報があります

メディアユーザーログイン

既に登録済みの方はこちら

2026年9月8日

株式会社京王百貨店

好調な広域配送対応の贈れるおせちや、肉系おせち、オードブルまで、合計約 274 種展開！

「2027 京王のおせち」 ネット予約承り中。店頭承りは 10 月 1 日(木)から開始

京王百貨店では、9月1日(火)より京王ネットショッピングにて先行して承りを開始している「2027 京王のおせち」の店頭承りを10月1日(木)より開始します。昨年は長引く物価高の影響により約3割のおせちが値上がりする中、**広域配送に対応した「贈れるおせち」の売上数量が前年比約104%**と好調でした。広域配送の「贈れるおせち」の配送先は半数以上が関東圏外という点や、おせちのほか大人数で楽しめるグルメの**「迎春の味」の売上数量が対前年比約110%**と大幅に増加したことから、今季も実家やお世話になった方へのギフトの需要としてのニーズがあると見込んでいます。また、2万円台前半～3万円台のお手頃価格の「京王オリジナルおせち」が引き続き好調で売上の約3割を占め、初企画となった京王オリジナルの「個食おせち」も完売しました。

本年も年末年始は最大9連休のため、国内での年末年始休暇に華を添えるバラエティ豊かなおせちや、プラスワングルメとして「すき焼き」「しゃぶしゃぶ」「寿司」など大人数で楽しめるグルメを提案します。

《2027年 京王のおせちのポイント》

◆リピート率50%超えの定番「京王オリジナルおせち」

◆バラエティに富んだ広域配送の「贈れるおせち」

◆“京王オリジナルおせち”の「特撰」肉系おせち

◆「個食おせち」に京王オリジナルを3種新規追加

◆集いの食卓に「大人数で楽しめるグルメ」

コスパの良い“京王オリジナルおせち”の「特撰」肉系おせち

昨年展開した肉系の「京王オリジナルおせち特撰」の1型が300点完売と好評だったことを踏まえ、今年は**京王オリジナルおせちの特撰5種のうち4種を肉系中心へと拡大展開**。また、若い世代など、おせちに馴染みの薄い方にもお楽しみいただけるよう、おつまみ感覚でお楽しみいただけるオードブル食材のラインアップを強化したほか、お好みで、オードブルの重を単独でご注文いただける商品も追加し、ニーズの細分化・多様化に応える品ぞろえを強化しました。



新登場 **監修**

●松阪牛 よし田 京王百貨店オリジナル
「松阪牛×近江牛 和洋二段重」
35,000 円（4人前）

日本を代表するブランド牛を贅沢に味わう、「松阪牛 よし田」こだわりの特別なおせちが新登場。至高のローストビーフ対決をはじめ、時雨煮やビーフシチューなど多彩な肉料理が重箱を彩ります。さらに車海老や数の子、サーモン、フォアグラ、合鴨などを盛り込みました。



新登場 **監修**

●京王百貨店オリジナル
「6人シェフ肉と彩りオードブル
和洋中三段重」
32,400 円（3～4人前）

国内外に名をはせる和食・イタリアン・フレンチ・中華料理の実力派シェフがコラボレーション。「肉」をテーマに技を凝らした格別なおいしさを一度にご堪能いただけるスペシャルおせちです。贅沢で多彩な美味を少しずつ、お楽しみいただけます。



※写真左のオードブルの段のみをご購入の場合 18,900 円(一段)

新登場 **監修**

●京王百貨店オリジナル
「肉・海鮮オリジナルオードブルとおせち 二段重」
26,460 円（2～3人前）

近江牛が持つ独特の旨みや甘み、食感、香りを最大限に引ききた贅沢なオードブル。肉を主役にしたオードブル一段だけでなく、おせちの基本重と組み合わせた二段重もお選びいただけます。若年層のおせち離れに対応した肉を主役にした一品です。

リピート率 50%超えの定番「京王オリジナルおせち」

充実した中身で、お手頃な価格帯の「京王オリジナルおせち」は、コスパの良さからリピート率50%を超える人気定番商品となっています。定番の「寿」「慶」「緑」「華」「宴」「湊」「和」の7種は、**完売率94%の人気を誇る商品**です。



●京王百貨店オリジナルおせち **監修** 「寿」23,760円(4人前)

昨年も1,270点完売した人気No.1の京王オリジナルおせち。豪勢なアワビ、海老、カニ爪、合鴨が入った贅沢な一品。



●京王百貨店オリジナルおせち **監修** 「慶」23,760円(3～4人前)

和洋の多彩な品々でボリュームも大満足の一品。ポークリエット・トリュフ添えやミートパイなど、肉系惣菜も充実。



●京王百貨店オリジナルおせち **監修** 「緑」23,760円(4人前)

伝統の和の重2つに加え、洋風の重、中華の重をプラスしたバラエティ豊かで彩も鮮やかなボリューム満点の一品。

幅広い年齢層に伝える「個食おせち」に京王オリジナルを3種新規追加

コロナ禍をきっかけに登場した一人前・食べきりサイズの「おひとりさまおせち」は、都内の単身世帯や少人数家庭でも無駄なく華やかに楽しめます。本年は**前年より3種多い全18種、少人数向けおせちは全20種**ご用意しました。

◆おひとりさまおせち



●京王百貨店オリジナル **新登場** **監修** 「ひとくちおせち」10,800円(1人前)

アワビや海老、ローストポーク、タラバガニなどをひとくちサイズで。



●京王百貨店オリジナル **新登場** **監修** 「肉のふがね 岩手短角和牛づくし」 12,960円(1人前)

「肉のふがね」とのコラボレーションおせち。岩手短角和牛を中心に、肉の魅力を凝縮。



●京王百貨店オリジナル **新登場** **監修** 「和洋おひとりさまおせち」 9,720円(1人前)

合鴨パストラミ、牛しぐれ笹包みなど、彩り豊かな和洋食材の詰め合わせ。

◆おひとりさまおせち＋オードブルの華やかなセット



●魚三樓 & キャピタル東洋亭 **監修** 「和風個食と洋風オードブル」 24,840円(2人前)



●三千院の里 & マノワール **監修** 「和風個食と洋風オードブル」 17,820円(2人前)



●祇園 ぶらむ **監修** 「輝宝」 16,200円(2～3人前)

バラエティに富んだ広域配送の「贈れるおせち」

本年は、冬に旬を迎え、ハレの日にあふふさわしい特別感を演出する蟹を贅沢に盛り込んだおせち・オードブル 4 種が初登場します。本年は前年より 9 種増やし、全 46 種の「贈れるおせち」を取りそろえました。



●松江和らく **新登場** **監修**

「蟹づくしおせち二段」

24,840 円 (2~3 人前)

山陰の味覚の王者「松葉ガニ」や「紅ズワイガニ」を厳選し、蟹真丈に棒身を並べた甲羅盛など豪華な蟹づくしです。

※お届けのみ〈冷凍便送料込〉

〈賞味期限:2027 年 1/31(日)〉



●関とら本店 **新登場** **監修**

和洋折衷「福乃舞」

一客 10,800 円、二客 21,600 円

トラフグ刺身をはじめ、縁起の良い祝い肴や海の幸・山の幸など、お節料理全 32 品を詰め合わせた贅沢な二段重。

※お届けのみ〈冷凍便送料込〉

〈賞味期限:2027 年 1/31(日)〉



●祇園おくむら **新登場**

「おつまみオードブル洋和一段」

17,700 円 (2 人前)

華やかな洋風の品々に、祝い肴をはじめとする伝統の和の献立の全 41 品。おつまみ感覚で楽しめる一品。

※お届けのみ〈冷凍便送料込〉

〈賞味期限:2027 年 1/31(日)〉



●謝朋殿 **新登場** **監修**

「中華二段重」20,520 円 (4 人前)

※お届けのみ〈冷凍便送料込〉

〈賞味期限:2027 年 1/31(日)〉



●中嶋 x ラ・ベッタ・ダ・オチアイ

新登場 **監修**

「和洋オードブル」19,440 円 (4 人前)

※お届けのみ〈冷凍便送料込〉

〈賞味期限:2027 年 1/31(日)〉



●分とく山 **新登場** **監修**

「伝統と独創のおせち一段重」

15,660 円 (2 人前)

※お届けのみ〈冷凍便送料込〉

〈賞味期限:2027 年 1/31(日)〉

(配送可能地域:北海道・沖縄・離島を除く。※一部配送可能地域が異なる商品があります。広域配送おせちの承りは 12 月 15 日(火)まで)

集いの食卓に「大人数で楽しめるグルメ」を提案

年末年始の集いの場にぴったりの、21 種の広域配送対応の“プラスワングルメ”をご用意しました。



●鎌倉山

「鎌倉山 肉おせち」

28,080 円

お届けのみ〈冷凍便送料込〉

〈賞味期限:2027 年 1/31(日)〉



●歌津小太郎

「漁師のお正月ご膳 三段重」

19,980 円 (3~4 人前)

※お届けのみ〈冷凍便送料込〉

〈賞味期限:2027 年 4/25(日)〉



●浅草今半

「すき焼きセット」(肩肉・肩ロース肉 450g、長ねぎ、椎茸、白滝、焼き豆腐、白菜、春菊、割下)

12,960 円 (2~3 人前)

※お届けのみ〈クール便送料込〉



●一乃松
「かにしゃぶセット」
14,580 円(2～3 人前)
※お届けのみ<冷凍便送料込>
〈賞味期限:2027 年 1/31(日)>

(配送可能地域:北海道・沖縄・離島を除く。)



●下鴨茶寮
「華ちらし寿司」 **新登場**
6,696 円(3 人前)
※お届けのみ<冷凍便送料込>
〈賞味期限:製造より 30 日>



●柿の葉すし本舗たなか
「迎春すし」
10,476 円(4～5 人前)
※お届けのみ<送料込>

※**監修**マークの商品は、料理長・シェフ・ブランドなどの監修に基づき、自社・グループ会社以外の食品従事者に製造を委託しているものです。

※消費期限は、特に記載のない場合 2027 年 1 月 1 日(金・祝)です。

<おせちのお申込み・お渡しのご案内>

◆店頭予約承り期間:10 月 1 日(木)～12 月 22 日(火)

・店頭/新宿店 B1 階・聖蹟桜ヶ丘店 1 階「おせち承りコーナー」

およびサテライト各店(サテライト橋本店、セレオ八王子店、ぷらりと京王府中店、トリエ京王調布店、キラリナ京王吉祥寺店、ららぽーと立川立飛店、ららぽーと新三郷店、昭島モリタウン店、新百合丘オーパ店)

※営業時間は店舗により異なります

・フリーダイヤル/新宿店 0120(593)335(10～19 時)、聖蹟桜ヶ丘店 0120(860)560(10～18 時)

◆インターネット予約承り期間:承り中 ～12 月 23 日(水)正午

<ネットショッピング限定 早期ご予約 送料無料キャンペーン>

期間:実施中～11 月 16 日(月) 対象:1 商品 税込 21,600 円以上のおせち

<京王ネットショッピング>

<https://shop.keionet.com>

◎商品お渡し:12 月 31 日(木)

・ご来店…新宿店 7 階大催場(10～16 時)、聖蹟桜ヶ丘店 7 階催場(11～16 時)

・お届け…お届け日の記載がない商品は 12 月 31 日(木)18 時までのお届けを予定しています。

(配送可能地域:東京都・千葉県・埼玉県・神奈川県の一部地域*、送料 990 円)

* 詳細は上記インターネットサイト参照、一部広域配送可能な商品も有り

<京王百貨店 新宿店 LINE アプリ会員様限定特典>

期間:10 月 1 日(木)～31 日(土)の期間中、新宿店 B1 階「おせち承りコーナー」にて、クーポン画面をご提示のうえ、おせちをご注文の方に、「新宿店 食品街・レストラン街」で使える 200 円お買い物クーポン券をプレゼント。

※クーポン券の有効期限:2026 年 12 月 31 日(木)

※お一人さま 1 枚限り

新宿店 LINE アプリ会員について: https://www.keionet.com/info/shinjuku/event/line_app2021.html

※本リリースに掲載の価格表示はすべて税込です。画像はすべてイメージです。

2026 年 9 月 21 日

株式会社京王百貨店

寿司だけじゃない、行列必至の 551HORAI や KOGASHI も登場！全 61 店舗のグルメが集結！

「第38回東西有名寿司と全国うまいもの大会」を開催します



会期:9月 29 日(火)～10 月 4 日(日)

会場:京王百貨店 新宿店 7 階 大催場

営業時間:10 時～20 時 <最終日は 17 時閉場>

京王百貨店 新宿店では、9月29日（火）～10月4日（日）の期間、7階大催場にて東西の有名寿司と全国各地の名産品を一堂に集めた「第 38 回 東西有名寿司と全国うまいもの大会」を開催します。精力的に海外出店を手掛ける寿司店のほか、当社の最大催事「駅弁大会」でも登場したことがある実力派の寿司店やSNSで話題のスイーツまで、日本各地のご当地グルメが一堂にそろいます。

握りすしのほか押しすし、ちらしすし、稲荷すしなど 11 の寿司店が集結

※イトインのラストオーダーは各日閉場1時間前まで。



●富山県/きときと寿し イトイン 「にぎり寿司各種」(1 皿)200 円から

店名にもなっている「きときと」は富山の方言で「新鮮」の意味。氷見は、魚の種類が約 300 種類もある“魚のまち”。氷見市場で買い付けた「朝取れ氷見旬鮮魚」を中心に、地元の新鮮な魚を味わえると人気の回転寿司店です。

当催事では、会場内に回転寿司用レーンを設置し、地元と同じスタイルで、アオリイカ昆布、桜マス、白エビ、紅ズワイ蟹など、北陸名産の新鮮なネタを提供します。

●東京都/銀座 鮎たじま イトイン 京王百貨店限定販売 「極上握り」(1 人前)3,850 円

有名寿司店で修業を積んだ職人が 2014 年に銀座で創業した正統派の江戸前寿司店。会場ではお客様から注文を受け、その場で握ります。豪華なネタと赤酢のシャリを使用した「極上握り 8 貫」+玉子焼きを、京王百貨店限定メニューとして特別価格で提供。マグロ、ウニ、甘エビなど、厳選しネタが豪華に並びます。

そのほか、お持ち帰り用の寿司折やちらし寿司も販売します。



お持ち帰りの寿司もバラエティ豊富に取りそろえました。



●東京都/鮎 銀座おのぞ 初登場 実演

「やま幸本まぐろ3貫」(1折) 2,160円

「銀座から世界へ」をコンセプトに、修業し技術を確立した職人たちが、「本物」の江戸前寿司を国内外にお届けしています。2026年7月にはタイ・バンコクにカジュアル業態の「廻転鮎 銀座おのぞ」 東南アジア1号店をオープンし、8月には福岡に新店をオープン。国内外に積極的に進出し続けている話題の寿司店です。そんな実力派寿司店が扱うのは、豊洲市場の有名仲卸の「やま幸」が選び抜いた「本マグロ」。その厳選したネタで作った「本マグロ3貫」は、味にこだわり抜いた自慢の一品です。



実演 京王百貨店限定販売

●福井県/一乃松

「北陸かにうにいくらかがやき寿し」(1折) 2,850円

福井県越前市で料亭を営む同店。越前・若狭の新鮮な海の幸を中心にした日本料理店。カニ棒とカニのほぐし身、ウニ、イクラを贅沢に盛り付けた一品です。



●京都府/とり松 実演

「網野名物 ばらずし」(1折)

1,296円

当社の「元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」や「京都展」でも出店し絶大な人気を誇る、京都府北部の丹後地方に古くから伝わる郷土料理。甘辛く煮た鯖を細かくほぐした鯖のおぼろが特徴です。



●東京都/おつな寿司 実演

「いなり寿司」(8個入) 1,260円

創業1875年。「六本木で150年以上」という圧倒的な歴史を持つ老舗店。一般的ないなり寿司とは違い、油揚げを裏返して柚子入りのシャリを包むのがおつな寿司の特徴です。



●大阪府/小鯛雀鮎 すし萬

実演 「大阪すし」(1折) 2,268円

1653年創業。江戸時代から続く「大阪すし」の老舗。天然小鯛、北海道産昆布、独自配合の米、京都の醸造酢などを使い、昔ながらの製法を守っています。



実演 京王百貨店限定販売

●神奈川県/寿司割烹 すし将
「極にぎり」(1折) 3,780円



●東京都/なかお 実演

「とらふぐにぎり」(1折、7貫入)
1,780円



●福井県/若廣

「焼き鯖すし」(1本、8貫)
1,728円



●大阪府/江戸三・大和屋

実演 「浪花いなり」(1折、10個入) 1,620円



●日本酒BAR

「東日本 匠の技を味わう 三酒巡り」

1,200円(各日40点販売予定)

[長野県/薑酒造] 薑 銀・黒 ひとつごち 無濾過原酒

[福島県/松崎酒造] 廣戸川 特別純米

[山形県/東北銘醸] 初孫 純米大吟醸 魔斬 超辛口

※混雑時は入れ替え制とさせていただきます。※売り切れの際はご容赦ください。

※掲載の日本酒ボトル販売はございません。※飲酒運転(車・バイク・自転車)、

20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。

日本酒BARには、会場内にてお買い上げされた食べ物を持ち込み、日本酒とともに楽しみいただけます。

寿司だけじゃない、別腹の「うまいもの」



●宮城県/栄泉堂

初登場

「バター最中」(1箱、6個入) 1,680円

1893年創業の老舗和洋菓子店。看板商品の「バター最中」は、香ばしい最中皮を使用し、十勝産小豆とフランス産グラントの塩を加えたバターを挟んだ人気商品です。常温だけでなく、冷凍で冷やしたり、オーブンで軽くあたためるなど食感の変化もお楽しみいただけます。



●兵庫県/バックハウスイリエ

初登場 実演

「しぼりたてクリームパン」(1個) 572円

1988年の創業以来、クリームパンを代表商品として長年愛され続けている老舗ベーカリー。年間100万個(2019年販売実績)を売り上げる同店の代表商品のクリームパンは、薄皮生地の中になめらかなカスタードクリームがたっぷり。その通常版よりもカスタードクリームが約1.5倍の入った贅沢な一品です。



●兵庫県/KOGASHI

初登場 実演

「ミニブリュレシュークリーム」(1個入) 90円 ※10個以上からご購入いただけます。

2025年11月にオープンし、約半年後の2026年6月には姫路に2号店がオープンした人気の菓子店。本店の1号店では1日に最大5,000個売れたこともあるシュークリームは、特別な製法によって生み出されるザクザク食感が特徴です。



●石川県/マルガージェラート **実演**

「マスカルポーネとバニラオレンジ」(1個) 600円

2023年にはオーナーの柴野大造氏は、イタリア人以外で初、日本人唯一の「世界最高職人」を受賞。数々の受賞歴を誇るジェラテリアの代表作です。マスカルポーネの濃厚なコクと爽やかなバニラオレンジにベリーソースを添えて。



●三重県/虎屋ういろ **実演**

「生ういろ各種」(1本) 500円から

1923年創業の老舗店でありながら、季節商品には栗、サツマ芋、リンゴ、ホワイトチョコなど、自由な発想のういろを生み出し続けています。昔ながらの手作業で丁寧に製造しています。



●福井県/ジェラートトリノ **実演**

「白姫ソフトクリーム」(1個、カップまたはコーン) 500円

福井県最大規模の牧場とする森國牧場の直営店。朝搾ったばかりの生乳を使い、68℃で30分キープする低温殺菌で、生乳本来の香りや味を活かしています。店長の森國晶子さんは数々のジェラート大会で優勝・入賞している実力者です。



●大阪府/551HORAI **実演**

「おすすめBセット」(豚まん6個・焼売10個・焼餃子15個入) 3,110円

「ちまき」(肉・鶏・海鮮)(1個) 各470円

551HORAI 整理券のご案内

◆配布場所:〈9時～9時45分〉1階正面入口、〈10時から〉7階大催場内 551HORAI前
モニター表示にて整理券番号をお呼び出しいたしましたら「お呼び出し済 待機列」へお並びください。

※整理券はお一人様につき1枚お渡しします。代表並びはご遠慮ください。

※整理券は当日18時(最終日は15時)まで有効です。

※混雑状況により配布時間を早める場合がございます。

※開店前にご入場をご案内する場合がございます。詳しくは京王百貨店 新宿店 公式ホームページをご確認ください。www.keionet.com/info/shinjuku

※イメージです



●大阪府/麵房 鶏くらふと **初登場** **イートイン** **京王百貨店限定販売**
「天草大王の黄金塩らーめん」(1杯) 1,200円

さまざまなジャンルのラーメン店で立ち上げから営業まで多岐にわたって携わり知識と技術を磨き上げてきた北林店主が、2023年8月に満を持してオープンした同店。

スープはモミジ・手羽先に、ガラや鶏ミンチを加え6時間炊き込むことで口当たりの良い濃密な鶏清湯スープになっています。合わせるカエシは6種の醤油をブレンドしキレと深みを生み出しています。

※ラストオーダーは各日閉場時間の1時間前



●大阪府/麵房 豚くらふと **初登場** **イートイン** **京王百貨店限定販売**
「薩摩黒豚の濃厚豚骨らーめん」(1杯) 1,200円

2025年12月にオープンした「麵房 鶏くらふと」のセカンドブランド店。店名のとおり、豚が主役の豚骨ラーメンがメイン。常設店舗では、3段階の濃厚度合いを選択できる面白い仕掛けも。スープには背脂が浮き、甘味と奥深い味わいが楽しめる豚骨スープです。分厚くカットされたチャーシューは脂身のバランスも良く、ホロリと崩れる柔らかさ。ピリ辛の味付けのキクラゲが豚骨スープとの相性が良く、食感も楽しめます。

※ラストオーダーは各日閉場時間の1時間前



●愛知県/名古屋名物 みそかつ矢場とん **初登場** **店内調理**
「特選ロースとんかつ弁当」(1折) 1,450円

1947年創業。地元名古屋で深く愛され続けてきた老舗のみそかつ専門店。2026年には、矢場とんオリジナルの「ボンボンドロップシール」の発売や、岐阜のロックバンドとのコラボレーションを実施、9月には矢場とん公式キャラクター“ぶーちゃん”の「矢場とん ぶーちゃんハウス」をオープンするなど、何かと話題に欠くことのない同店。本展では、南九州産を中心に厳選された、甘味たっぷりのロースとんかつに矢場とん秘伝のみそだれをたっぷりかけて楽しめる弁当をご用意しました。



●愛媛県/宇和島 安岡蒲鉾
「宇和島じゃこ天(5枚入)」1,242円

宇和海で獲れる「愛媛のノドグロ」とも呼ばれる「はたるじゃこ（はらんぼ）」を主原料にしています。



●長野県/小川の庄 おやき村 **実演**
「縄文おやき<①しめじ野菜・②野沢菜>」
(1個)各270円

懐かしさを感じる素朴で家庭的な味わいの信州名物「おやき」。



●香川県/骨付鳥 蘭丸 **実演**
「骨付鳥 ひな」(1本)1,188円

塩・コショウ・ニンニクをベースに数種類のスパイスを混ぜ合わせた特製スパイスに、自家製醤油ダレで味付。

※本リリースに掲載の価格表示はすべて税込です。画像はすべてイメージです。

2026 年 9 月 16 日

報道関係各位

株式会社近鉄百貨店

【あべのハルカス近鉄本店】一緒に踊ろう阿波おどり！
ハルカス・ニッポン博覧会 まだ知らない徳島の魅力に出会う『徳島編』開催
～レクチャー付きで一緒に踊れる阿波おどりから、フェルメールの陶板名画、
初登場が続々のグルメフェスまで、全館で徳島を体感する 7 日間～

あべのハルカス近鉄本店では、2026 年春より始動した地方創生プロジェクト『ハルカス・ニッポン博覧会 地方創生 発見の旅 徳島編』を 2026 年 9 月 23 日(水・祝)より開催します。



「ええもん、ようけあるじょ。遊びにきーだ。」を合言葉に、徳島の奥深い魅力を全館でお届けします。レクチャーを受けて**一緒に踊れる体験型の阿波おどりイベント**をはじめ、**13 ブランド中 8 ブランドが近鉄百貨店初登場**となる「徳島グルメフェス」、さらには**大塚国際美術館**の協力による**フェルメール、レオナルド・ダ・ヴィンチ、ゴッホの陶板名画展示**など、**文化・食・アート**の多彩なテーマで展開します。

また、同じ近鉄グループである KNT-CT ホールディングス株式会社傘下のクラブツーリズムと連携した旅行説明会も実施し、あべのハルカスから徳島へのリアルな旅へとつなげます。

■開催概要

【開催期間】 2026 年 9 月 23 日（水・祝）～9 月 29 日（火）10：00～20：00

【開催場所】 あべのハルカス近鉄本店 各階

【共催】 徳島県

※徳島県の加工品、産品を厳選しておりますが、原材料は徳島県産以外も使用しています。

【2階ウエルカムギャラリー・ウイング館3階 東口広場】

熱気を体感！レクチャーを受けて一緒に踊れる「阿波おどり」イベント

関西で活動する連（グループ）総勢約40名が織りなす、迫力のパフォーマンスを披露します。今回は演舞を鑑賞するだけでなく、レクチャーを受けて実際に一緒に踊ることができる体験型のイベントとして実施。徳島が誇る伝統文化の熱気と楽しさを、全身でご体感いただけます。



※画像はイメージです。

●阿波おどりレクチャー会

【開催日時】9月23日（水・祝）10：30～／26日（土）・27日（日）各日13：30～

【開催場所】2階ウエルカムギャラリー

初めてのチャレンジでも大丈夫！関西阿波おどり協会所属連の講師が踊り方を優しくレクチャーします。※事前予約不要

●阿波おどりイベント

【開催日時】9月23日（水・祝）11：00～／26日（土）・27日（日）各日14：00～

【開催場所】ウイング館3階 東口広場（※雨天中止）

レクチャーを受けたあとは連によるパフォーマンスを間近で体感して、最後は一緒に阿波おどりを踊ろう！見学のみの参加也大歓迎です。

【2階ウエルカムギャラリー】

大塚国際美術館で知られる原寸大の「陶板名画」3作品を展示！

世界の名画を原寸大の陶板で再現する大塚国際美術館の紹介ブースが登場。現在、関西においてオランダを代表する画家 フェルメール作品への関心が非常に高まっている中、フェルメールの「牛乳を注ぐ女」をはじめ、レオナルド・ダ・ヴィンチ「モナ・リザ」、ゴッホ「ヒマワリ」の3作品の原寸大陶板名画を展示します。



※画像はイメージです。

【開催場所】2階ウエルカムギャラリー（最終日は18：00で閉場）

●大塚国際美術館スタッフによる解説

◎9月23日（水・祝）12：00～、26日（土）12：30～（各回約20分間）

大塚国際美術館のスタッフが美術館のみどころや、注目のフェルメールについてご紹介します。新たな魅力が発見できる貴重な機会です。

●アートコスプレコーナーも登場！

大塚国際美術館でも大人気のアートコスプレコーナーが登場。衣装や小物を身につけて「真珠の耳飾りの少女」になりきって撮影をお楽しみいただけます。

※体験イメージ ※今回は手持ち額縁をご用意しております。



●大塚国際美術館オリジナルグッズ販売

オリジナルミニ陶板やハンカチなど大塚国際美術館のオリジナルグッズを14種類販売。関西初登場のグッズも登場します。

●関西初登場グッズ

①オリジナル A4 ファイル

「ヒマワリ」 330 円

②ムンクタオルハンカチ 1,050 円 ほか



ミニ陶板は「真珠の耳飾りの少女」幻の「ヒマワリ」「牛乳を注ぐ女」「モナ・リザ」の4種を販売します。（各種限定50点）

オリジナルミニ陶板 各種

額装品 A（金色額付） 各4,000 円

【ウイング館地 2 階】

13 ブランド中 8 ブランドが初登場！まだ見ぬ美味に出逢う「徳島グルメフェス」

【開催場所】 ウイング館地 2 階 イベントホール（最終日は 18：30 で閉場）



フランス菓子のパティシエが地域の食材にこだわってつくる小さなケーキのようなドーナツです。

【初登場】【実演】【近鉄本店限定】

<あがるどーナツ>

DONUTS A WA MODE 1 セット 2,280 円

（鳴門塩キャラメル・コーヒーチョコレート・かぶせ茶・女峰・すだち・鳴門金時みたらし）



画像上：【実演】<パール洋菓子店>

できたてレモンケーキ 1 個 429 円

（各日限定数 150）

画像下：【初登場】<にし阿波トベリーファーム>

ARLBIEN Strawberry

700 g 4,001 円



<パール洋菓子店>と<にし阿波トベリーファーム>のコラボスイーツが登場！

レモンケーキのおいしさに、イチゴの優しい甘さと香りを重ねました。



【実演】<パール洋菓子店> & <にし阿波トベリーファーム> コラボ商品

いちごのレモンケーキ 1 個 429 円（各日限定数 100）



自家製塩麹で作るジューシーな麹からあげと、徳島の厳選食材を発酵の技で彩り豊かに仕上げました。

【初登場】【実演】【近鉄本店限定】

<Bento&Hakko Lab 山口飲食>

徳島まると発酵折弁 1 折 1,728 円



【初登場】【実演】＜BAKINY＞
BAKINY のオリジナル大学芋
100g 当り 501 円



【初登場】【実演】【近鉄本店
限定】＜和あさん家＞阿波尾
鶏のスパイシーサンド 1 個
1,296 円(各日限定数 20)



【初登場】【実演】＜たの久＞
とくしま三ツ星ビーフ(JGAP
畜産物)サーロインステーキ弁
当 1 折 2,501 円



【初登場】＜上勝開拓団 エル
ミタージュ・バレー酒ブリュ
ワリー＞画像左：すだちの里
480ml 1,801 円 など



【初登場】＜もやい舎＞鳴門ら
っきょピクルス (オリジナル)
1 瓶(230g) 1,301 円から



【実演】＜ハレルヤ＞揚げ金長
まんじゅう 1 個 162 円



【実演】＜津久司蒲鉾＞フィ
ッシュカツ 1 枚 324 円



＜Awaraku＞あわらく味噌
450g 1,080 円



＜たむらのタマゴ＞たむらのタ
マゴ 1 パック(6 個入) 761 円

徳島アンテナショップ「あるでよ徳島」が初登場！

【開催場所】ウイング館地 2 階 北東口イベントスペース（最終日は 19：30 で閉場）

徳島県のあらゆる特産品を取り揃え、観光客にも大人気の県内最大級のアンテナショップが初登場！
定番の銘菓から、地元で愛されるローカルフードまで、バラエティ豊かな徳島の逸品をお届けしま
す。

【2階ウエルカムギャラリー】ハルカスを旅の出発点に。クラブツーリズムによる旅行提案

【開催期間】9月23日（水・祝）、9月26日（土）、27日（日）

【開催場所】2階ウエルカムギャラリー

徳島の観光情報を発信するPRブースを設置。9月23日（水・祝）14：30からは、「徳島厳選コース説明会」も実施。

コース内でも訪れる大塚国際美術館、にし阿波の花火大会事務局担当者も登壇し、ツアーと徳島の魅力を発信。行ってみたくなる徳島の旅をご提案いたします。

9月26日（土）、27日（日）は、渦潮の町・鳴門、瀬戸内海国立公園内に位置する南欧風リゾートホテル「アオアヲ ナルト リゾート」の楽しみ方、徳島観光情報も提供いたします。

【タワー館7階】地域に受け継がれる伝統文化を発信 ダイドーグループ協力「日本の祭り 徳島編」

◎タワー館7階「森の広場」（最終日は18：00で閉場）

◎協力：ダイドーグループホールディングス株式会社、NPO 日本の祭りネットワーク

阿波おどりを映像と迫力の写真でご紹介します。実物の浴衣や着物、編笠も展示し、踊り手たちを彩る衣装の美しさや、熱気あふれるお祭りの空気感を間近で感じていただけます。



【タワー館 5 階・タワー館 9 階】徳島が誇る「藍染」クラフト

藍染の元となる染料「蓼（すくも）」づくりが盛んな徳島県。藍染めしたアイテムはファッションや日々の生活にも美しく溶け込みます。

◎タワー館 5 階「美 sion Terrace」



<ジュエリー工房 Athens>
藍シェルピアス 5,500 円



やわらかな蚊帳生地を、徳島の藍で染め上げ、軽やかで肌なじみのよいストールに仕立てました。
<藍染師>蚊帳藍染ストール 7,700 円

◎タワー館 9 階 特設会場（西エスカレーター横）



檜の木目に藍染めのグラデーションが美しい酒器です。

<AOLA> 藍染檜酒器 3 点セット 14,300 円

おちょうし 径 63×高さ 140mm

おちょこ 径 45×高さ 45mm

【タワー館 12 階】四国八十八ヵ所お遍路 パネル展示

第 1 番札所である徳島県鳴門市「霊山寺」をはじめ徳島県の札所を中心に写真パネルでご紹介します。



「ハルカス・ニッポン博覧会」について

近鉄百貨店が 2026 年春よりあべのハルカス近鉄本店でスタートした本プロジェクトは、日本各地の自治体・事業者と連携し、その土地ならではの魅力を発信する地方創生プロジェクトです。

従来の物産展の枠を超え、全館を挙げて一つの県を特集。あべのハルカスという舞台で地方とひと、モノ・コト、実りある歴史文化を「つなげる」場所となり、そのつながりを一過性で終わらせず「かさねていく」ことで、日本各地の魅力をより広く多くの方へと届けます。

特設サイト：<https://www.d-kintetsu.co.jp/pages/harukasnippon/>