

2023年9月12日

報道関係各位

株式会社阪急阪神百貨店
エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社

「阪急阪神百貨店のおせち料理2024」

阪急9月21日(木)午前10時、阪神9月26日(火)午前10時スタート

株式会社阪急阪神百貨店（大阪市北区）は、2024年の「おせち料理」の予約受け付けを開始します。阪急うめだ本店では9月21日（木）、阪神梅田本店では9月26日（火）にスタートします。

「阪急」は、本物志向の高まりを受けて、優れた食材の目利きとそれを生かす料理の技によって仕上げたおせちをお届けします。また、遠方に住む家族や大切な方にも特選の味を贈りたいニーズに対応するため、広域配送可能なおせち（冷凍おせち）の品揃えを前年の34種類から39種類に拡充します。「阪神」は、新型コロナウイルスが5類に移行して初めてのお正月に大切な人と顔を合わせて会話を楽しむ、そんな団らんのシーンを彩る盛りだくさんなおせちが登場します。その他、2023年阪神タイガースの活躍を受け、縁起の良い食材を食べて新シーズンもパワフルに応援しようという思いを込めた「阪神タイガースおせち」や、神戸学院大学と共同で作った阪神百貨店限定の「神戸学院大学コラボ はな結び」など、阪神百貨店ならではの幅広い世代に向けた多彩な商品をご用意しています。

●予約承り期間 ※一部の商品と配送地域で、受け付け期間が異なります。

阪急のおせち料理

インターネット：「HANKYU ONLINE STORE」<https://web.hh-online.jp/hankyu-food/special.html?fkey=fdosc>

9月21日（木）午前10時～12月19日（火）午後11時59分終了

店 頭：阪急うめだ本店、千里阪急、高槻阪急、川西阪急、宝塚阪急、西宮阪急、神戸阪急

9月21日（木）～12月22日（金）

博多阪急 10月1日（日）～12月20日（水）

都筑阪急 10月26日（木）～12月21日（木）

大井食品館 11月1日（水）～12月22日（金）

阪神のおせち料理

インターネット：「阪神百貨店 E-STORES」<https://web.hh-online.jp/hanshin/>

※特設ページは9月19日から公開予定

9月26日（火）午前10時～12月19日（火）午後11時59分終了

店 頭：阪神梅田本店 9月26日（火）～12月22日（金）

※9月26日午後3時終了、27日以降は午後7時終了、最終日12月22日午後5時終了

阪神・にしのみや、あまがさき阪神 9月27日（水）～12月22日（金）

阪神・御影 11月15日（水）～12月12日（火）※各日午後6時終了

●お渡し方法

店頭お渡しは12月31日（日）午前10時～午後3時。

お届けの場合、1カ所ごとに配送料をいただきます。（店頭予約：税込み770円、ネット予約：税込み495円）

商品により受け取りいただける店舗、配送地域が異なります。

＜この件に関する報道関係者お問い合わせ先＞

エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社 コーポレートコミュニケーション部 TEL：06-6367-3181

<ご参考>

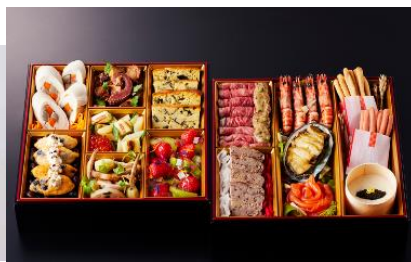
「阪急のおせち料理」(全466種類)の商品一例

優れた食材の目利きと、それを生かす料理の技。

野菜ソムリエ^{いししいくこ}(石井郁子さん・^{さいゆうし}崔友志さん)×人気シェフ共演のおせちが初登場！

神戸市三宮で和食スタイルの鉄板焼きを提供する「神戸牛ステーキ 桜」^{かぶきやすひろ}冠木康弘シェフと、野菜ソムリエで飲食店を営む^{いししいくこ}崔友志さんがコラボレート。A5ランクの神戸牛をメインに、地元兵庫県産の野菜を詰め合わせ、いいものだけを使い素材の味を生かしたどのメニューも自信作の和のおせちです。

野菜ソムリエ石井郁子さんと、生産者のことを考えて繊細な味付けで食材を大切にされていると石井さんが賞賛する「Infino」^{アンフィーノ}井上慎二シェフの食を極めた二人がタッグを組みました。伝統を重んじながら、フレンチの手法で定番食材を使用しながらもハーブで和えるなど、和とフレンチが融合した斬新なおせちに仕上げました。



「神戸牛ステーキ 桜」和風・神戸牛おせち(3～4人前)
税込み3万7,800円<販売予定数15>

大阪・北浜「アンフィーノ」洋風おせち(3～4人前)
税込み3万4,560円<販売予定数15>

いいものを少しずつ、贅沢に美味を集めた「吉盛おせち」

すべて国産にこだわった素材、なにわの料理の技が冴える、阪急オリジナルのおせち・^{しゅうばい}秀梅。贅沢な味わいを少しずつ、種類豊富に楽しみたいというお客さまの声にお応えして作りました。
※調味料・香辛料などは、国産以外のものも使用しています

「秀梅」吉盛おせち(4人前)
税込み3万4,560円<販売予定数75>



大人数で楽しむ阪急のおせち

素材を生かし、旨味を引き立てる“なにわの味”を伝承。味わい、縁起の良さ、美しさ、十分な食べ応え、家族みんなで囲む食卓にぴったりな和風・洋風・中国風おせちです。

「宝梅」和風・洋風・中国風(5～6人前)
税込み3万9,960円<販売予定数82>



特選の味を、冷凍でお届け！ 広域配送可能な「冷凍おせち」

遠方に住む大切な人に美味しい料理を届けたいというニーズにお応えし、広域に配送できる冷凍おせちを、去年の34種類から今年は39種類に拡充。ご注文は各店店頭でも承れます。

京都・京料理^{ゆうぎょあん}「熊魚菴 たん熊北店」和風冷凍熊魚菴(2人前)
税込み2万520円(送料込み)<販売予定数7>



「阪神のおせち」(約300種類)の商品一例

家族や親戚、友だちとの団らんにぴったりな「盛りだくさん 彩りおせち」が初登場！



定番のおせち料理を中心に、健康と長寿を祈願する、縁起の良い海老を使った料理を8種類ご用意。博多地鶏など、日本各地の特産品も使用しました。一の重は、高級食材などを使って豪華に、二の重は、産地食材を豊富に使用、三の重は、上品な味わいの煮物を充実し、合計50品目以上を盛り付けしました。幅広い世代に味わっていただけます。

【阪神百貨店限定】

和風・洋風・中国風 盛りだくさん 彩りおせち(4人前)

税込み2万1,600円<販売予定数500>

今シーズン盛り上がりを見せる「阪神タイガース」ロゴ入りお重に盛りつけた、人気のおせち



縁起の良い食材を食べて、新シーズンもパワフルに応援！

【阪神百貨店限定】

阪神タイガース 三段重おせち(3人前)

税込み2万5,000円<販売予定数100>



お揃いのお重で優勝祈願とともに。

【阪神百貨店限定】

阪神タイガース 個食二段重おせち(1人前2客セット)

税込み1万5,000円<販売予定数100>

神戸学院大学との共同開発おせち第7弾は、発酵食品も取り入れた「こころとからだで楽しむ」おせちが誕生



阪神百貨店と神戸学院大学との産学連携取り組み第7弾。今回は、小さな子どもや若い世代にもおせちの魅力を伝えたいという思いから「こころとからだで楽しむ」をテーマに、「こころ」は家族や友人と楽しい会話が弾むこと、「からだ」は見た目や味、食感へのこだわりを重視。キムチやチーズ、味噌といった発酵食品が入っているのもポイントです。匂いが気にならないように衣で包んで揚げるなどの工夫をしています。

それぞれのお重を「芽」「花」「実」と3世代になぞらえ連想させる食材を幅広く取り入れました。

【阪神百貨店限定】

神戸学院大学コラボ「はな結び」(4人前)

税込み2万4,801円<販売予定数280>



おせちの名前は「はな結び」。美しく咲く花と華やかな様子を「はな」で表現し、このおせちを一緒に食べる家族や友人との絆を深めてもらえるように、「縁結び」の意味を持つ「結び」をプラスしました。2024年が多くの方の良縁に恵まれますようにという思いも込めています。