

2022年9月13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2023」

阪急9月21日(水)午前10時、阪神9月27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、2023年の「おせち料理」の予約受付を開始します。阪急百貨店の公式通販サイト「HANKYU E-STORES」では9月21日(水)、阪神百貨店の公式通販サイト「阪神百貨店 E-STORES」では9月27日(火)にスタートします。

「阪急」は、美味しいものを贈りたいニーズに対応するため、広域配送可能な「冷凍おせち」や「真空おせち」の品揃えを前年の21種類から44種類に拡充します。「阪神」には、2022年4月にグランドオープンした阪神梅田本店に出店の中華料理店「空心」のおせちが初登場! その他、料理人にスポットをあてた「京都の割烹おせち」や「人気シェフのおせち」、神戸学院大学と共同で作った阪神百貨店限定「神戸学院大学コラボ開花円満」など、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

#### 阪急のおせち料理

インターネット:「HANKYU E-STORES」<https://web.hh-online.jp/>

9月21日(水)午前10時～12月19日(月)

※)一部の商品と配送地域で、受付期間が異なります。

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

9月21日(水)～12月22日(木)

※)都筑阪急:10月27日(木)～12月22日(木)

大井食品館:10月28日(金)～12月22日(木)

博多阪急:10月7日(金)～12月20日(火)

#### 阪神のおせち

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

9月27日(火)午前10時～12月19日(月)

店頭:阪神梅田本店:9月27日(火)～12月22日(木)

あまがさき阪神、阪神・にしのみや:9月28日(水)～12月22日(木)

阪神・御影:11月9日(水)～12月13日(火)

### ●お渡し方法

店頭お渡しは12月31日(土)、午前10時～午後3時。

お届けの場合、1カ所ごとに送料をいただきます。(店頭予約:税込み660円、ネット予約:税込み330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。

<お問い合わせ先>

エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社 広報部 TEL:06-6367-3181

<ご参考>

## 「阪急のおせち料理」(全443種類)の商品一例

### いいものを少しずつ、贅沢に美味を集めた「吉盛りおせち」

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・秀梅。贅沢な味わいを少しずつ、種類豊富に贅沢に楽しみたいというお客様の声にお応えして作られました。  
※調味料・香辛料などは、国産以外のもも使用しています

阪急百貨店限定「秀梅」吉盛りおせち(4人前)  
税込み3万4560円<販売予定数110>



### 伝統の味で新年を迎える「料亭・名店のおせち」

安土桃山時代から続く老舗料亭や、文人たちに愛された京料理の名店など、伝統を受け継いできたお店のおせちです。地元の素材にこだわったお料理や、和・洋の組み合わせなど、94種類ご用意しました。

京都・京料理「たん熊北店」和風おせち(2人前)  
税込み2万1600円<販売予定数210>



### 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の和風・洋風・中国風おせちです。

「宝梅」和風・洋風・中国風おせち(6人前)  
税込み3万9960円<販売予定数72>



### おいしさをそのまま冷凍しました。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、昨年21種類だったのを今年は34種類に拡充。ご注文は各店店頭でも承れます。

京都・京料理「熊魚菴 たん熊北店」和風おせち(2人前)  
税込み1万8900円(送料込み)<販売予定数25>

職人技を気軽に堪能できると人気。本格的な京料理をお楽しみいただけます。

「Z's MENU」和風おせち(2~3人前)  
税込み3万5001円(送料込み)<販売予定数10>

想像できないほどの「出来栄え」と「美味しさ」をコンセプトに、安全・安心にこだわった冷凍の和風おせち。関西では阪急うめだ本店のみに売場がある「驚きの冷凍食品 Z's MENU」がお届けします。クオリティの高さは納得。



## 「阪神のおせち」(全330種類)の商品一例

取り分ける必要のない、それぞれが好きなおせちを堪能できる“1人前おせち”



新しい生活様式にあわせ、取り分けを気にすることなくそれぞれが楽しめる“1人前おせち”の阪神百貨店限定商品を今年も9種類ご用意いたしました。

阪神百貨店限定 和風・洋風おせち一段重  
(1人前)税込み1万3500円 <販売予定数600>

蟹の甲羅盛りや、あわび旨煮など豪華な食材をふんだんに盛り込んだ華やかでボリュームたっぷりの一段重です

梅田本店 9階フードホールの人気店「空心」から本格的な中国料理のおせちが登場！



大阪市西区新町で10年にわたり多大な人気を誇ってきた「空心」。オーナーシェフは2014年に中国料理世界大会の日本代表で銀賞入賞を果たすなど、高い評価を受けている大澤広晃さん。「おいしいおせちを食べてほしい」というこだわりと思いを込め、縁起の良い伊勢海老やあわび、ふかひれなど贅沢な食材を使い、新しいレシピのソースで仕上げた豪華なおせちです。

「空心」名物・空心麻婆豆腐もセット。名店渾身の味をご堪能いただけます。新年のお祝いの席が一層華やぎます。

阪神百貨店限定  
大阪「空心」渾身 中国料理おせち 二段重  
(3~4人前)税込み2万7000円 <販売予定数100>

神戸学院大学との共同開発おせち第6弾は、幅広い世代に届けたい「開花円満」が誕生！



一の重:和風の段



二の重:洋風の段



三の重:華の段(中華風)

阪神百貨店と神戸学院大学との産学連携取り組み第6弾。今回は、花々が一斉に開花するようにエネルギーにあふれ、明るく希望に満ちた日々を家族みんなが過ごせるようにという思いが込められています。商品名の「開花円満」にちなんでお重を花型にし、花型に飾り切りした人参や水引をあしらうなど、全体を通して“開花”を感じられるように工夫。和風の段は伝統料理が中心。洋風の段は、彩を意識した料理が中心。中華風の段は若者が満足できるように食べ応えを重視しました。

阪神百貨店限定 神戸学院大学コラボ  
「開花円満」(4人前)  
税込み2万7000円<販売予定数250>



おせちの名前は「かいかえんまん開花円満」

縁起の良い食材を各段に取り入れ、家族で囲み明るく賑やかな一年の始まりにしてほしいという願いを込めたおせちです。