

2026 年 9 月 7 日

報道関係各位

株式会社近鉄百貨店

2027 年 近鉄のおせち料理 9 月 18 日(金)より店頭予約開始

～過去最多約 500 点！今年のキーワードは「年末から楽しむ」！多様なハレの日ニーズに対応～

近鉄百貨店は、「2027 年 近鉄のおせち料理」のご注文承りを、9 月 11 日（金）より近鉄百貨店ネットショップにて、9 月 18 日（金）より各店売場にて開始します。



デジタルカタログはこちらから

ネットショップはこちらから ※2026 年 9 月 11 日（金）10：00 よりお申込み開始予定。

●●2027 近鉄のおせち承り概要●●

承り期間	「各店売場」でのお申込み ●あべのハルカス近鉄本店・上本町店・東大阪店・奈良店・橿原店 2026年9月18日（金）～12月25日（金） ●草津店 2026年9月18日（金）～12月21日（月） ●生駒店 2026年9月18日（金）～12月22日（火） ●和歌山店・四日市店 2026年9月18日（金）～12月23日（水） ※休業日は除く。 ※営業期間は各店により異なりますのでご注意ください。 ※お電話でのご注文はできませんのでご了承ください。 「近鉄百貨店ネットショップ」でのお申込み 2026年9月11日（金）10：00～12月25日（金）8：30 ★今年より、一部商品を除きネットショップでの注文品も店頭受取が可能になりました。（受取店舗：あべのハルカス近鉄本店）
カタログ掲載点数	約 500 点（過去最多） ※迎春用商品を含む。 ※近鉄百貨店ネットショップは異なる。
受取方法	各店「おせち料理お渡しコーナー」でのお受取り または ご自宅へお届け ※商品により異なります。
中心価格帯	16,200 円～21,600 円（前年並）

■2027 年 おせち料理のトレンド解説

最近では、伝統的な和風おせちにとどまらず、お子さまも楽しめる洋風要素を取り入れた「オードブルタイプ」のおせち料理が人気を集めています。そのため、プロのシェフが監修した特別感のあるおせち料理は毎年高い支持を得ています。また、年始の食事が鍋やすき焼きなど多様化している背景から、**年末から手軽に楽しめる「年越しオードブルタイプ」**のおせち料理の需要も高まっています。

一方で、「ハレの日だからこそ贅沢で高品質なものを味わいたい」というニーズも強く、手軽さだけでなく、ハイクオリティな満足感が求められています。

■「2027 年 近鉄のおせち料理」ラインナップご紹介

1. ご家族みんなでフライング！「年末から楽しむ」オードブルおせち
2. **すべて国産素材！**北海道から鹿児島まで、全国の美味しいものを一箱に。
3. 新年の始まりに、やっぱり外せない。有名料亭・日本料理店が手掛ける極上のおせち。
4. **【産学連携】**近畿大学×近鉄百貨店！研究成果が詰まった限定おせち
5. 事前予約・配送で年末も安心！おせちに添える迎春食品

1. ご家族みんなでフライング！「年末から楽しむ」オードブルおせち

昨年初登場し大好評だった近鉄オリジナルの「年越しオードブル」に、今年は新ラインナップが仲間入り！お子さまも親しみやすい洋風オードブルの人気を受け、さらにお肉料理を贅沢に詰め込んだ「年越し肉彩オードブル」が登場します。

さらに、あべのハルカス近鉄本店 惣菜売場に新オープンした「叙々苑」からは、近鉄初登場となる焼肉おせちをご用意し、お正月を待たずに「年末から楽しむ」ごちそうが勢ぞろい。年末の団らんから新年の食卓まで、**ご家族みんなでフライングして楽しめる**、満足感たっぷりの贅沢な味わいをお届けします。

●年越し肉彩オードブル【新登場】【近鉄限定】

肉料理を贅沢に詰め合わせた洋風オードブル。ローストビーフやハンバーグ、骨付きソーセージなど世代を問わず楽しめるおせち料理です。



2 人用、一重折 洋風オードブル 16,200 円 約 31 品

●年越しオードブル【近鉄限定】

伝統の和風はもちろん、洋風は人気のお肉や骨付きソーセージを詰め合わせました。お子さまから大人まで満足いただけるおせち料理です。



3 人用、二重折 和風・洋風オードブル 27,000 円 約 52 品

●叙々苑【初登場】

2026 年 4 月にあべのハルカス近鉄本店 ウイング館 地 2 階 惣菜売場にオープンした「叙々苑」から、肉づくしのおせちが**近鉄初登場**！

目利きの職人が良質かつ安心・安全な食材を吟味し、丁寧に焼き上げた焼き肉おせちに、ごま油の風味が香る「あわび粥」もご用意しました。



4 人用、焼肉おせち（あわび粥付） 37,800 円 冷凍

【内容】

サーロイン焼、肩ロース厚切焼、上カルビ焼、上タン塩厚切塩焼、タラバ蟹塩焼、あわび粥

※賞味期限：2027 年 1 月 31 日（日）

※商品のお届けは 12 月 30 日（水）となります。

2. すべて国産素材！北海道から鹿児島まで、全国の美味しいものを一箱に。

「ハレの日こそ上質なものを」というお客様の声に応え、今年新登場した近鉄オリジナルの「美味彩々 国産素材おせち」。北海道から鹿児島まで全国の国産素材を重箱いっぱいに詰め込みました。

すべての素材を国産にこだわりながらも、多くのお客さまにお楽しみいただけるよう手に取りやすい価格を追求。高いクオリティと納得のコスパを両立した、近鉄限定の自信作です。

●美味彩々 国産素材おせち【新登場】【近鉄限定】



3人用、二重折 国産素材（和風） 27,000円 約38品

【こだわりポイント】

- ❶【鹿児島県産】鰯の照焼き 出世魚の鰯を特製タレで風味豊かに仕上げた、祝いの一品。
- ❷【宮崎県産】金柑蜜煮 皮ごと柔らかく仕上げた、風味豊かな金柑蜜煮。
- ❸【国産】天然鰯の旨煮 手間を惜しまず三時間かけて下ごしらえ。手作業で肝と口を取り除き、鰯本来の旨味と柔らかさを凝縮。
- ❹【九州産】どんこ椎茸 丁寧に水戻しをし、特製だしで煮込みました。
- ❺【徳島県産】つの字海老 濃厚な旨味が特徴の希少な徳島県産足赤海老を使用。縁起の良い「つの字」に仕上げました。
- ❻【北海道産】味付け数の子 無漂白数の子の特製だしで漬け込みました。
- ❼【北海道産】ローストビーフ 北海道産の牛肉を低温で加熱し、柔らかく仕上げました。特製のソースでお召し上がりください。
- ❽【北海道産】黒豆 柔らかくなるまで時間をかけて蜜煮に仕上げました。
- ❾【徳島県産】金時芋蜜煮 徳島県産のなると金時芋をじっくりと炊き上げることで、食感よく仕上げました。
- ❿【北海道産】いくら醤油漬 北海道で水揚げされた鮭の卵を丁寧に処理、醤油ベースの特製調味液に漬け込みました。
- ⓫【北海道産】昆布巻 厳選した北海道産昆布を、こだわり抜いた自家製調味液で時間をかけて炊き上げました。

※都道府県は主原料の産地となります。※すべてのお品に国産素材を使用しています。

※調味料・香辛料などは、国産以外のものも使用しています。

3. 新年の始まりに、やっぱり外せない。有名料亭・日本料理店が手掛ける極上のおせち。

新年の始まりを彩る、老舗の技と伝統の味。 格式ある有名料亭や日本料理店が、素材選びから仕込みまで丹精込めて作り上げた極上のおせち。代々受け継がれてきた伝統の味と職人の繊細な技が、新春の特別なひとときを華やかに演出します。

30 万円超の贅を尽くした逸品から、手軽に楽しめる 1 万円台のものまで、約 150 種類を幅広く取り揃えました。

●【京料理 たん熊北店】

一品ずつきめ細やかな心づかいの行き届いた仕事が見事。熟練の板前の技が冴える味わいです。



4～6 人用、三重折（和風） 124,740 円 約 57 品

※あべのハルカス近鉄本店・上本町店・奈良店・橿原店・生駒店・和歌山店のみの取扱いとなります。

●【高麗橋 吉兆】

"おもてなしの心"を大切にする大阪の料亭「高麗橋 吉兆」。新春を祝うおめでたい席に、代々作り継がれてきた自慢のおせちをご堪能ください。



6 人用、三重折（和風） 356,400 円 約 40 品

4. 【産学連携】近畿大学×近鉄百貨店！研究成果が詰まった限定おせち

6年目を迎えた「近大味めぐりおせち」は近大関連素材を使用した品目がさらに増加。

近大マグロや近大マダイなどの海産素材をはじめ、農学部学生（アグリビジネス実習生や学生サークル「GAVRi（ガブリ）」）が育てた野菜や地域創生農業研究所、連携地域の素材が勢ぞろい。さらに今年は、和歌山県の畜産試験場と近畿大学が共同開発した黒毛和牛「紀州和華牛（きしゅうわかうし）」も新たに加わりました。

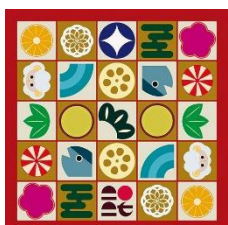
文芸学部文化デザイン学科の学生がデザインした風呂敷に包んでお届けするハレの日にふさわしいおせち料理です。

●近大味めぐりおせち【近鉄限定】



2人用、一重折（和・洋・中） 19,980円 約30品

※近大の研究成果ではない品目も含まれます。



学生デザインの風呂敷付



近大マグロ



近大みかん



紀州和華牛

5. 事前予約・配送で年末も安心！おせちに添える迎春食品

年越しそばや鍋、すきやき肉など、年末年始の食卓を彩る逸品をご用意しました。事前のご予約・お届けなら、年末の混雑を避けてゆっくり準備できるので安心。おせちにプラスワンで、新春をより華やかに演出します。

●阿波尾鶏のすき鍋うどん【近鉄限定】

甘みとコクのある徳島県産の阿波尾鶏を炙り、旨味を最大限に引き出しました。



3人前 14,040円 送料込み/冷凍 直送品

【内容】

炙り阿波尾鶏 240g、讃岐うどん 3玉、だし 800ml×2、有頭海老、帆立、鶏つくね、巻き白菜人参入り、焼き白葱、若布真丈、菜の花、青葱、粟麩、お餅、えのき、ほか3点

※直送品の承りは12月20日（日）までとなります。

※12月28日（月）・29日（火）のお届け

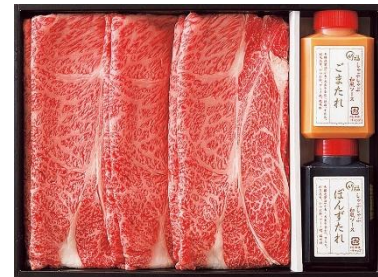
●竹福



国産黒毛和牛赤身すき焼き 10,800円 直送品 ※画像はイメージです。



国産黒毛和牛しゃぶしゃぶ 10,800円 直送品 ※画像はイメージです。



※直送品の承りは12月20日（日）までとなります。

※12月30日（水）のお届け