

2025年 近鉄百貨店のおせち

9月9日(月)よりネットショップ先行予約、9月20日(金)より店頭受付をスタート

近鉄百貨店は、9月9日(月)よりネットショップにて先行予約を、20日(金)より店頭にて2025年のおせちのご注文承りを開始します。

<2025 近鉄のおせち承り概要> ※期間はあべのハルカス近鉄本店について。各店により異なる。

【承り期間】店頭：9月20日(金)～12月25日(水)

近鉄ネットショップ：9月9日(月)10:00～12月24日(火)18:00

※9日(月)10:00～の承りは近鉄オリジナルおせちのみ、19日(木)10:00～拡大して販売

【カタログ掲載点数】約400点(前年並) ※近鉄百貨店ネットショップは異なる

【受け取り方法】店頭お渡し、配送お届け ※商品により異なる

【中心価格帯】16,500円～22,000円(前年並)

<近年のおせち商戦の動向>

近年、おせちを“年末年始のごちそう”として捉える方が増え、おせちのカジュアル化が進むなか、ご家族皆さままで食べやすい洋風のおせちや、おせちと一緒に楽しむプラスワン商材として「肉・魚おせち」の人気が高まっています。また、昨今の物価高などによる節約志向が続いていますが、せつかくの集いの機会くらい贅沢なおせちを楽しみたいという声がある一方、やはり低単価でおトクなものを選びたいという声もあり、おせち商戦でも「贅沢」と「おトク」の二極化が進んでいます。そのような多様なニーズに対応できるおせちを展開します。

<2025年おせちのラインナップの特徴>

【1】「贅沢」と「おトク」の二極化に対応したおせちをラインナップ

【2】大晦日から元旦にかけて楽しめるごちそうとして、和洋折衷の「カジュアルおせち」を提案

【3】おせちにプラスもう1品！「肉・魚おせち」などプラスワン商材が人気

【1】「贅沢」と「おトク」の二極化に対応したおせちをラインナップ

ご家族など大人数で集まって豪華なおせちを楽しみたい方に向けては、有名料亭や日本料理店による種類豊富な味わいを贅沢に楽しめるおせちをご提案。一方、少人数で楽しむからこそおトクなものを選びたい方に向けて、近鉄百貨店オリジナルおせちに本体価格1万円以下のおせちが新登場します。



年に一度の贅沢おせち

10万円以上の“高額おせち”を約20種類ラインナップ。百貨店ならではの、有名料亭による贅沢な本格おせちをお楽しみいただけます。

“おもてなしの心”を大切にする大阪の料亭「高麗橋吉兆」。新春を祝う集いにふさわしい、代々作り継がれてきた自慢のおせちです。

高麗橋吉兆(大阪)

6人用、三重折(和風) 324,000円

近鉄限定

新登場



手軽におせちを楽しめるおトクなおせちが新登場

本格的な和風おせちから三世代で食べやすい洋風・中華メニューが入ったおせちまで、多彩なおせちを取り揃える「近鉄オリジナルおせち」。手頃な価格でおせちを味わっていただけるよう、今年初めて本体価格が1万円以下のおせちをご用意しました。
2人用、一重折(和・洋) 10,260円

【2】大晦日から元旦にかけて楽しめるごちそうとして、和洋折衷の「カジュアルおせち」を提案

近年、おせちをご家族皆さままで気軽につまめる「オードブル感覚」で購入する方が増えており、お肉やお魚などお子さまも食べやすい洋風おせちの人気の高まっています。また、元旦に伝統的なおせち料理を食べるスタイルから、年末年始の特別なごちそうとしておせちを楽しむスタイルを選択する方が増えています。

そこで、**大みそかから元旦にかけて、オードブルとしての洋風おせちと従来式の和風おせちの両方を楽しめる和洋折衷の「カジュアルおせち」を提案**します。

洋風の段は大みそかのオードブルとして、和風の段は元旦のおせち料理として楽しめる「カジュアルおせち」

近鉄限定



1人用×2セット(和風)
+オードブル(洋風)
22,680円



たん熊北店×オテル・ドゥ・ミクニ
2~3人用、二重折(和・洋)
31,860円



祇園おくむら
3~4人用、二重折(和・洋)
37,800円

アフターユース可能な風呂敷付き！近畿大学の研究成果素材を使用したメニューを楽しめる「カジュアルおせち」

近鉄限定



アフターユースとして日常使いしやすいおしゃれな風呂敷付です。



近畿大学と近鉄百貨店が締結した「包括連携協定」を基とする「近大味めぐりおせち」の第4弾が登場。今回は壱の重を「近大マグロ」「近大マダイ」など、海の恵み満載の「お魚重」に仕上げしており、ご家族皆さままで食べやすい和洋折衷のおせち料理です。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します。

近大味めぐりおせち 3人用、二重折(和・洋) 27,000円

※近大の関連素材ではない品目も含まれます。

※「近大マグロ」「近大マダイ」は学校法人近畿大学の登録商標です。

※表示価格には消費税が含まれています。

※商品は無くなり次第終了します。

また、和洋折衷・洋風おせちの中でも少人数用の売上は対前年約2.3倍と非常に好調なカテゴリーでした。ご家族の中で自分の好きな内容の一重おせちを選び、個々で楽しむという方も増えていることから、少人数用の和洋折衷・洋風おせちを引き続き展開強化します。



ダルマイヤー
2人用、一重折(洋風)
16,200 円



京乃百年洋食キャピタル東洋亭本店
2人用、一重折(洋風)
13,801 円



加賀月うさぎの里 たまうさぎ
2人用、一重折(和・洋) 10,584 円

【3】おせちにプラスもう1品！「肉・魚おせち」などプラスワン商材が人気

昨年初めて登場しご好評いただいた、「肉おせち」や「刺身重」などのプラスワン商材が今年も登場します。おせちとともに年末年始の集いにぴったりな一品として近鉄オリジナルの「すき鍋うどん」が新登場。おせちとプラスワン商材の贅沢な「2個買い」を提案します。



近鉄
限定
新登場



甘みとコクのある徳島県産の「阿波尾鶏」を炙り、鶏の旨みを最大限に引き出しました。おせちとともにハレの日の食卓を彩る一品です。

阿波尾鶏のすき鍋うどん

10,800 円

※商品の承りは、12月15日(日)まで

「魚おせち」

「肉おせち」



刺身重 築地ホクエイ(冷凍)
3~4人用、二重折(刺身重) 35,640 円



京都・祇園 京彩宴 肉おせち
2~3人用、一重折(肉おせち) 19,980 円

※表示価格には消費税が含まれています。

※商品は無くなり次第終了します。