

2024年 おせち提案書



2023. 3. 20現在

2024年 迎春おせち

トレンド① おせちは「作る」時代から「買う」時代へ！

おせち重箱市場は約 **718** 億円／約**500**万セットの販売。

出典：富士経済研究所

ここ数年は4~5%の伸び率で拡大。2022年百貨店売上は、各社平均10%増を記録。

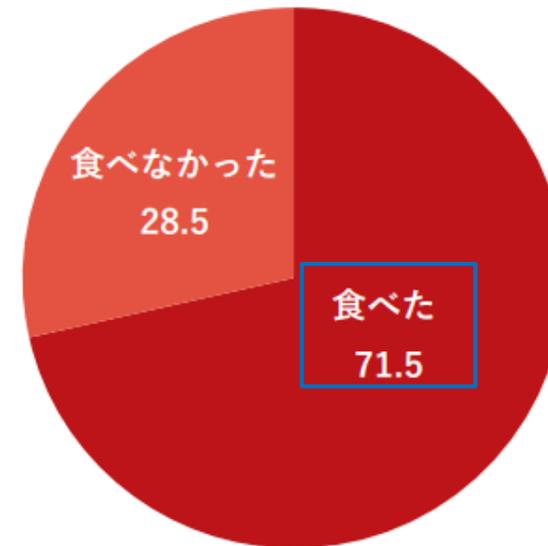
コロナ禍で正月の過ごし方が変化し、外出を控え、自宅でおせち料理を食べる人が増加。

おせち重箱市場はコロナ前を越えた



おせちを食べた人は約7割

2022年おせちの喫食率 n=7015



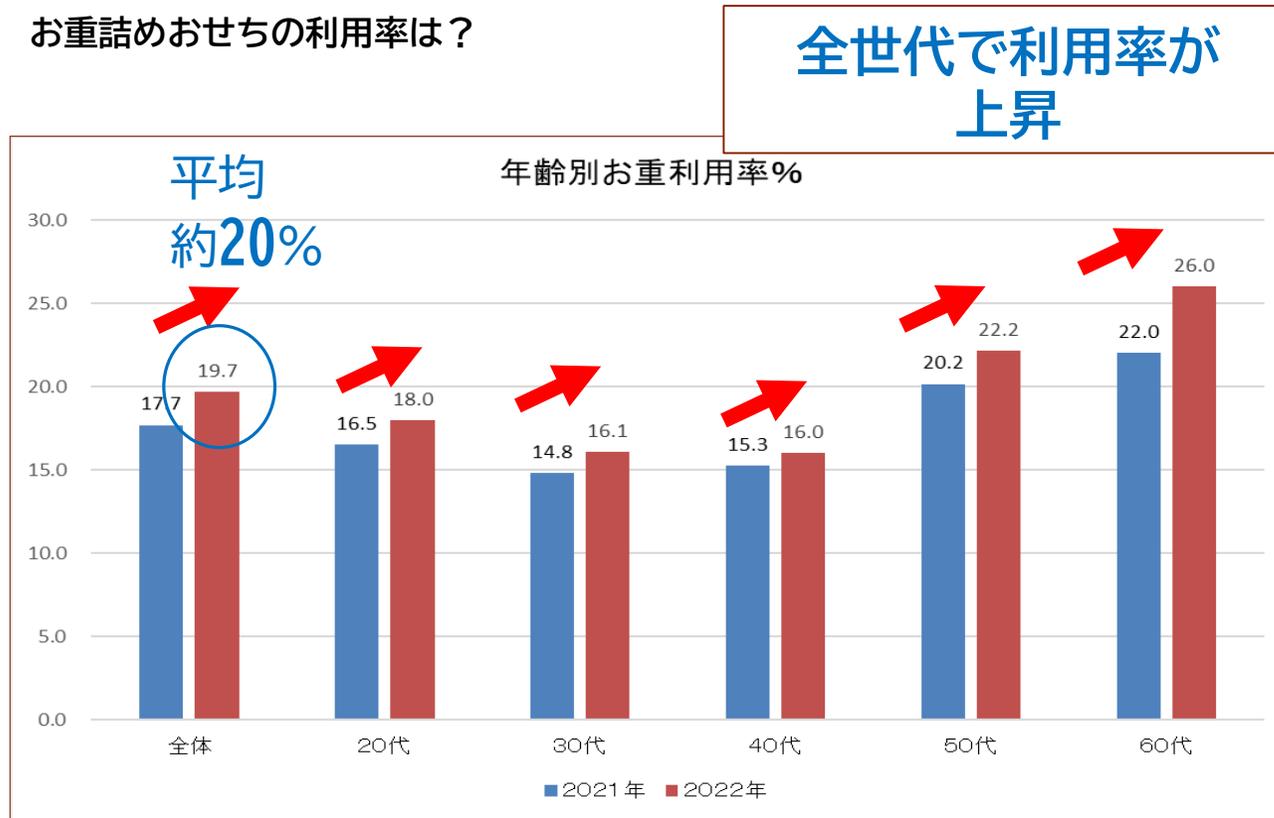
●おせち料理の喫食率が高い都道府県 TOP5

1位	大分県	80.0%
2位	石川県	79.5%
3位	東京都	79.4%
4位	大阪府	79.0%
5位	栃木県	78.1%
	奈良県	78.1%

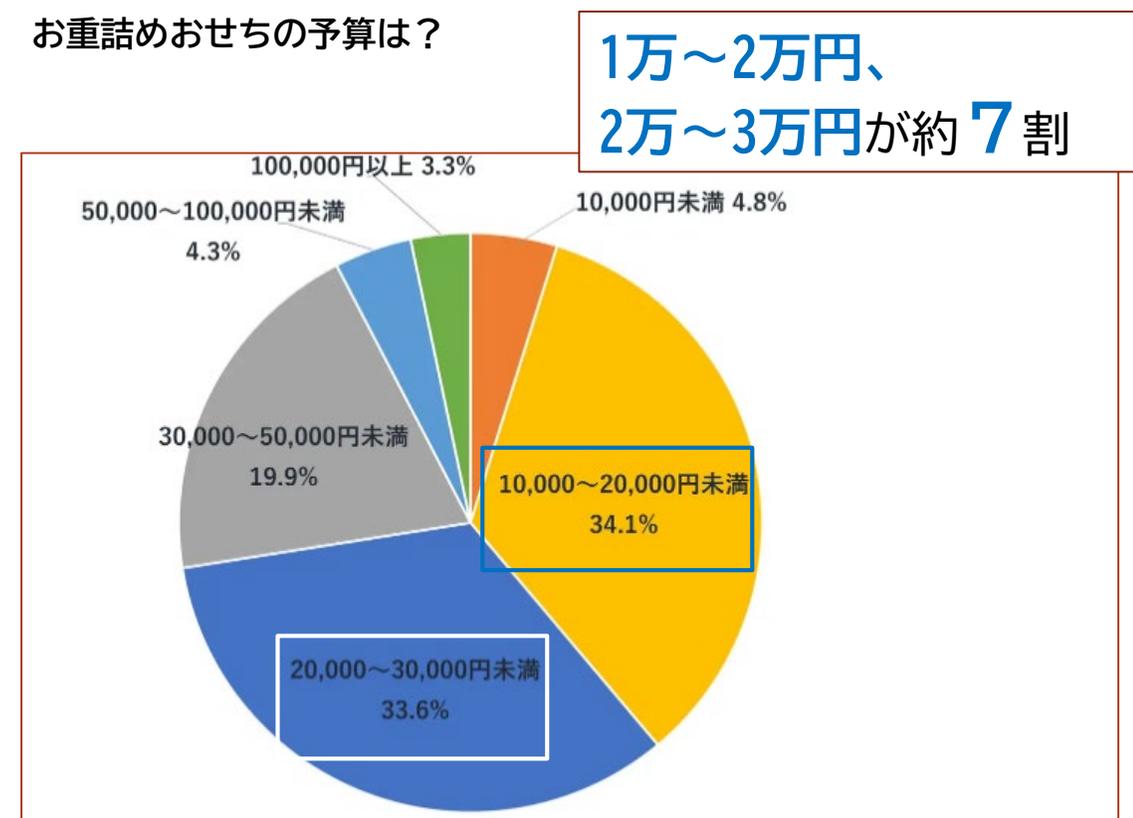
トレンド① おせちは「作る」時代から「買う」時代へ！

おせちの喫食率増加に伴い、セット購入が加速している。

お重詰めおせちの利用率は？



お重詰めおせちの予算は？

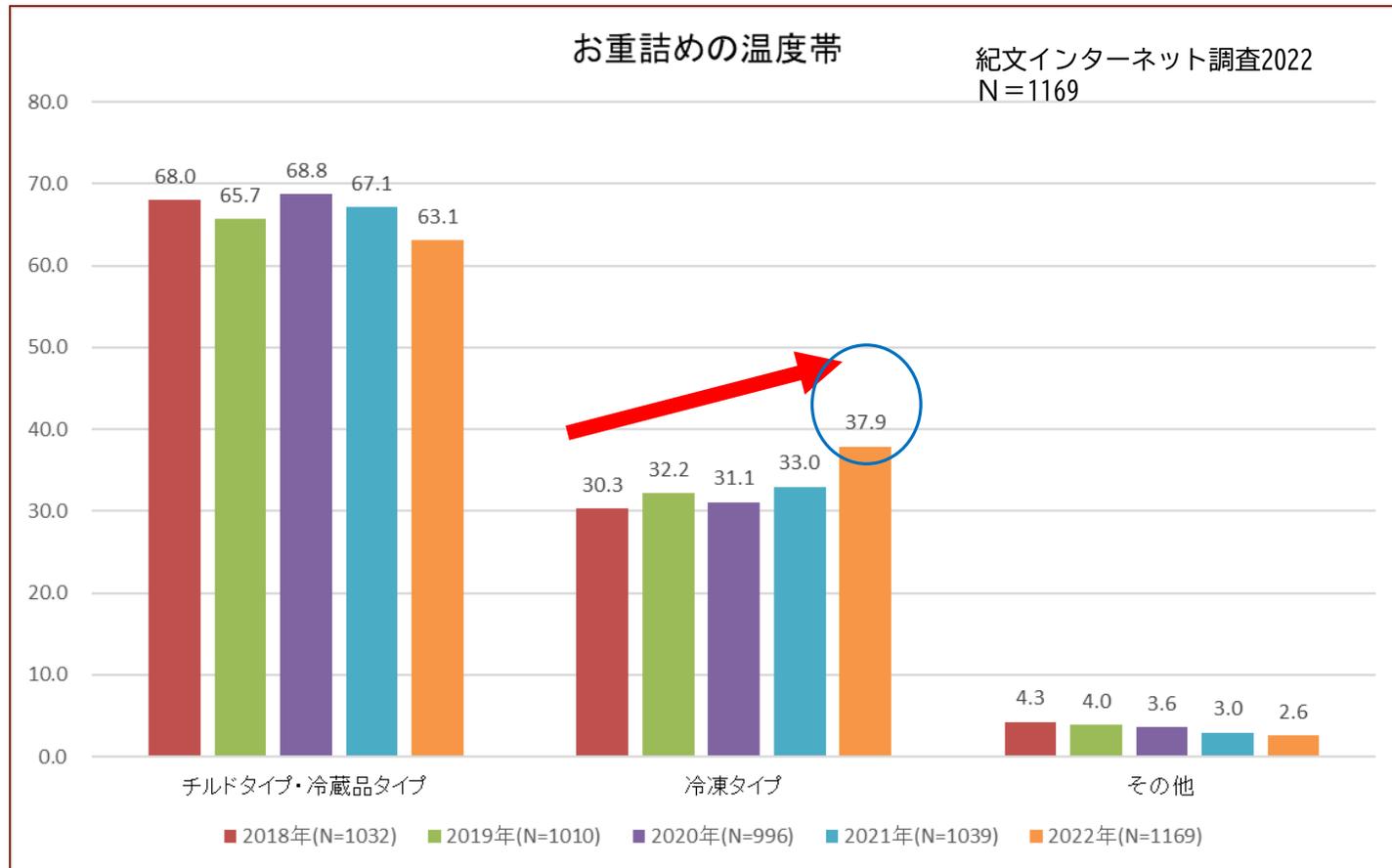


出典：紀文インターネット調査2022 N=7015

出典：2022年 9月 ハースト婦人画報社

トレンド② 冷凍おせちは進化している！

冷凍タイプの購入が伸びている。



急速冷凍で、できたての味わい

●賞味期限が長い

やはり、冷凍おせちの最大のメリットは、長期保存ができる事です。

食べたい時に、食べたいお重だけ解凍できるので、食べ残しも減らせます。

●薄味で美味しい

冷凍は、賞味期限を温度によりコントロールするので、薄味調理ができます。

保存料も控えられ、風味や栄養価を損ないません。

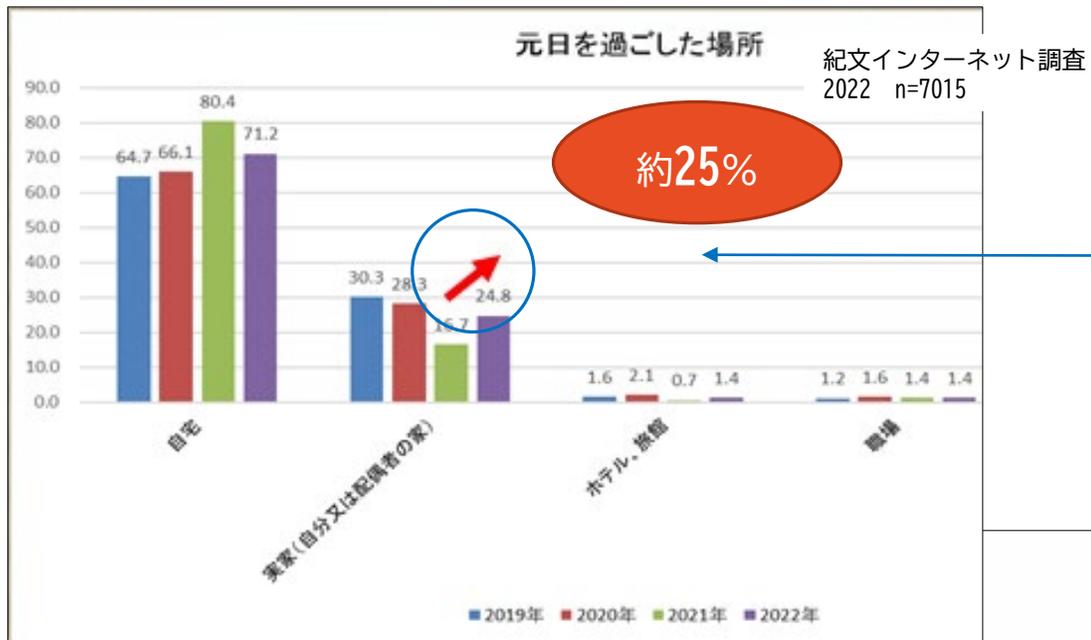
●便利

冷凍おせちはクール便（冷凍）で、全国どこへもおせちを配送することができます。

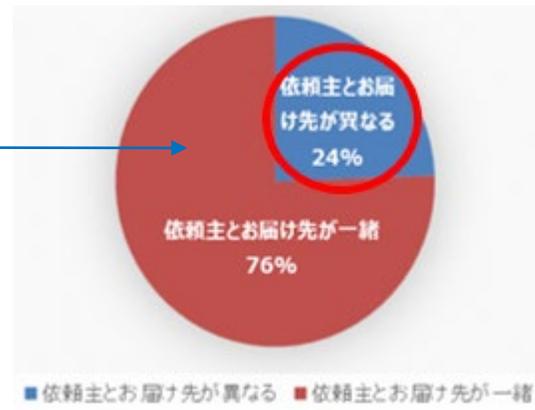
盛り付け済で、解凍後そのまま食卓に出せるので、年末年始の忙しい時におすすめです。

トレンド② 冷凍おせちは進化している！

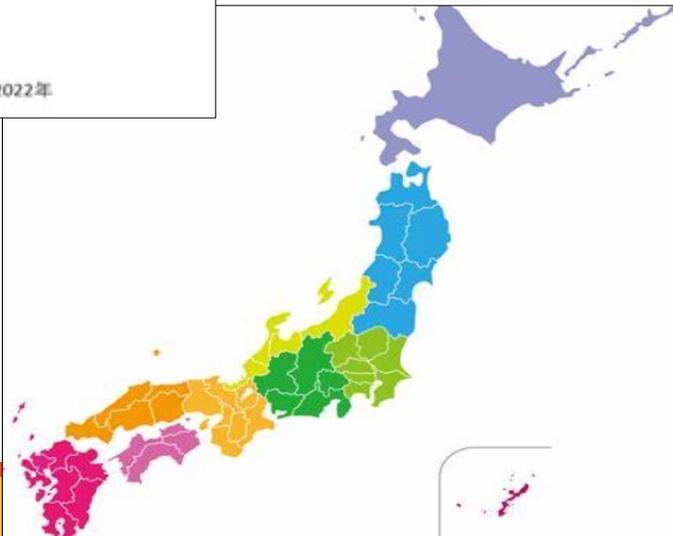
冷凍おせちは **全国配送** に最適



2022年はコロナ禍が収束し、
年末年始を実家で過ごす割合が増加。
(今後も増えると予想)



(某EC通販)
おせちのお届け先を見ても
依頼主(自宅)がお届け先と
異なる場合が同程度となり、
実家などへ送って、帰省時に
一緒に食べているケースが
考えられる。



ドウシヤのおせちは全て
「全国配送/送料込み」なので、
実家その他へのお届けにも対応します。

トレンド③ おせちの多様化が進んでいる！

【キーワード】

「ファミリー向けおせち」が人気

弊社「ぎをんや満文」が約16,250台（前年比186%）の販売を記録！

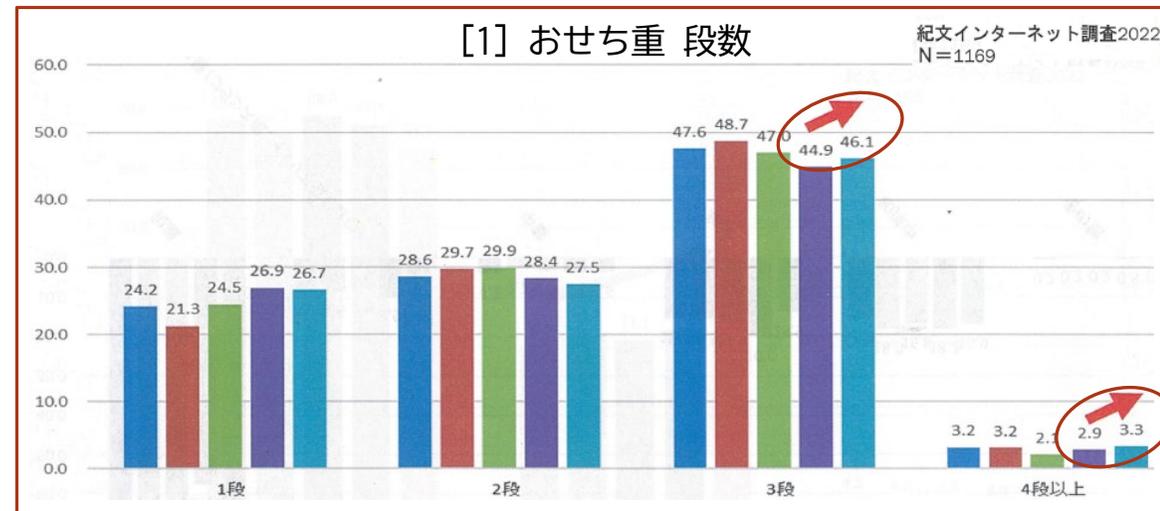
他社でも同様の傾向で、

- ・過去2年のトレンドだった「個食」を意識した少人数向けお重は前年並みだったが、一方で三段重が前年比130%とファミリー向けお重が人気を盛り返している。（2022年10月 婦人画報）
- ・紀文おせち調査でも三段重、四段重が増加。・・・【1】

「おせちのバラエティ化」が盛んに

定番の和風おせちにとどまらず、幅広い層が楽しめるような「和洋中ミックス重」、「人気キャラクターおせち」、有名パティシエの「スイーツおせち」、希少部位を詰め合わせた「肉おせち」などのこだわりおせちが定着。

弊社オードブルは、「ステーキハウス縁」（約2,410台／前年比195%）、「KIHACHI」（約2,000台／新製品）、「ローマイヤー」（2,740台／同145%）、モンシェール スイーツおせち（2,553台／同127%）が好評だった。



肉食べ比べ、選べる食材…

新年の始まりに欠かせないおせち商戦が過熱している。口福やスパイスなど、鳥取や和牛・神戸牛の食べ比べや希少な食材を組み合わせた逸品商品など、内容や価格帯を上げた個性豊かなおせち商品が、新型コロナウイルス感染症の影響で、贈答需要の増加も相俟って、このおせち商戦は高熱に燃えている。

（西田昭平、田中美千賀、平塚千蓮）

おせち商戦過熱

■3、4人分が人気

「家族3世代おせち」や「おせちが手付いたスイーツおせち」など、分析するのは、「Jリサーチ」が人気と、子市の川上食品販売部・宣伝担当。同社ではオンラインストアで約150種類を販売。今年のおせちの食材から好きな旨味を組み合わせたおせちや、世代を問わず愛の小島健一朗部長は、今年はおせち商戦が過熱している。

■特別感の肉おせち

近年は、手作りや既製を組み合わせたおせち商戦が過熱している。1月からおせち予約を受け付けるサン・マーケットでは、手作りの食材も準備。贈答者が家族と遠征を兼ねておせちを届けたという声も聞かれる。おせちが長く続いている。おせちが故郷の味を思い出させてくれる。また、おせちが故郷の味を思い出させてくれる。また、おせちが故郷の味を思い出させてくれる。

トレンド③ おせちの多様化が進んでいる！

【キーワード】

おせち・お雑煮以外のごちそうも用意

毎年お正月に食べるとして、「おせち」「雑煮」に続き、「寿司」(28.1%)、「すき焼き」(18.0%)、「焼肉」(7.2%)が挙げられた。

おせちに“プラス一品”の提案で、単価UPを狙える

●オードブル、変わりおせち



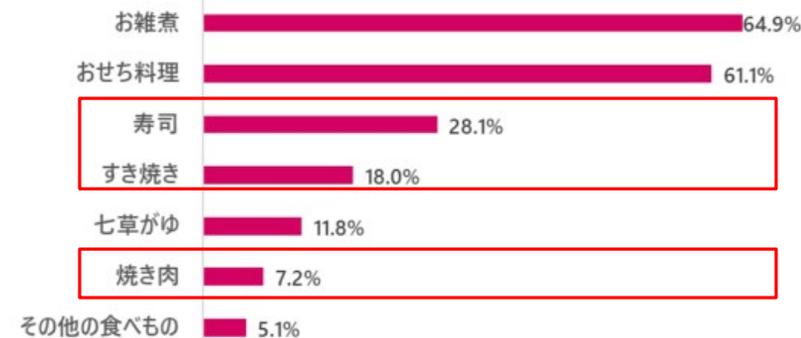
●すき焼き



●迎春食材（ごちそう三段重）



あなたが毎年お正月に食べるものを教えてください。
(n=1,503、複数回答)



出典：CCCMKホールディングス株式会社 2022年10月 n=1503

トレンド④ おせちの通販購入が加速している！

【キーワード】

おせちのネット購入は 約40%

順位	購入場所	割合
1	通販・ネット注文	約40%
2	百貨店 ※EC販売含む	約20%
3	GMS・SM ※EC販売含む	約12%
4	CVS	約8%
6	生協・食品配達サービス	約5%
6	ホテル・料亭のおせち	約5%
	その他	約10%

※メーカー聞き取り情報を元に、弊社調べ

コロナ禍以降は、店舗での購入から、便利な「通販・ネット注文」へのシフトが顕著。

2023年 各チャネルのシェアは百貨店が増加方向、通販はジャパネットが急拡大。その他は前年同程度と予測。

通販企業を始めに、おせち販売チャネルは増加し、競争が激化している。

既存客の“リピート購入”がポイント！

おせちの販売数が前年を上回って伸長。中でもリピート購入率が高い（前年比 約134%）コロナの動向に関わらず、お正月には「おせちのお取り寄せ」が定着しているユーザーが増えている。（2022年10月 婦人画報）

「おせちは一度購入した客のリピート率が高い」と各百貨店。成長を続ける市場で好機を逃すまいと、和食中心のオーソドックスなおせちに加え、ユニークな商品も投入している。

ズームイン おせちの通販商戦始まる 各社、早期割引など需要先取りへ

2022/09/15 通販新聞 5ページ 3791文字 [+ その他の書誌情報を表示](#)

通販実施企業にとっても年末の一大商戦である“おせち商戦”が早くもスタートした。今年のおせち商戦について、主な通販実施企業や百貨店らの今年のおせち商戦の動向についてみていく。

楽天の仮想モール「楽天市場」では、昨年度約3万点のおせちを扱っており、流通額は19年～21年の2年間で約1.6倍に伸びているという。おせちの予約・購入時期は、年々早期化傾向にあり、今年に関しては早期のおせちの流通額が前年同期比1.2倍以上（2021年8月19日～8月31日と、22年8月19日～8月31日のおせち関連商品の流通額を比較）と、需要の早期化がさらに進んでいる。

「楽天市場」では、8月19日より早期予約に対応する専用ページ「楽天市場 おせち特集2023 早割など早期特典も」を開設。同ページでは、おせち選びに失敗したくないというユーザーのニーズに対応し、低価格・少量の「おためしおせち」を紹介するほか、昨年の高評価おせちや有名料亭や有名人が監修したおせちなど早期の予約・販売可能なおせち関連商品を紹介している。また、初の取り組みとして「超早割クーポン」を配布、好評という。

楽天市場では、2022年約3万点のおせちを取扱い。2019年～21年（2年間）で流通額が約1.6倍に伸長。

<定番おせち>

商品コンセプト：当社で毎年一番人気のおせちです。

大きめの 8.5寸 に3段 和洋中を60品目を詰合せた圧倒的なボリュームのおせちを実現しました。

「ぎをんや満文」迎春おせち

オリジナル

原材料：主原料中国産・合成着色料・合成保存料未使用

売れ筋NO.1
約16,240セット販売
(2023年)

ぎをん
や満文
青木庵



三段重 約3~4人前

サイズ：縦258mm×横258mm×高さ177mm
品目数：60品目

価格：15,000円~16,000円（税抜）

<名店コラボおせち>

オリジナル

リニューアル

商品コンセプト：「俺の」フレンチのシェフと「俺の」割烹の料理長が高級食材を取り入れながら作り込んだ、フレンチと割烹の2段おせちです。

「俺の」監修 俺のおせち饗宴

原材料：主原料中国産・合成着色料・合成保存料未使用



俺のフレンチ 俺の割烹

・高級食材を取り入れたおせち

【フレンチ重】

キャビアバター

オマール海老のユニソース焼き

ローストビーフ（トリュフ塩付）

【割烹重】

あわび煮

有頭海老

鯛の昆布〆



遠藤雄二 監修



佐藤信一 監修

二段重 約2～3人前

サイズ：縦196mm×横256mm×高さ104mm

品目数：41品目

価格：18,000円～19,000円（税抜）

<ホテルのおせち>

商品コンセプト：長年※に亘り培ってきた“おもてなし”を受け継ぎながら、京都ならではの食材や味わいを追求しました。

「京都センチュリーホテル」監修 京灯り

※1928年に「京都ステーションホテル」として開業後、約90年の歴史。

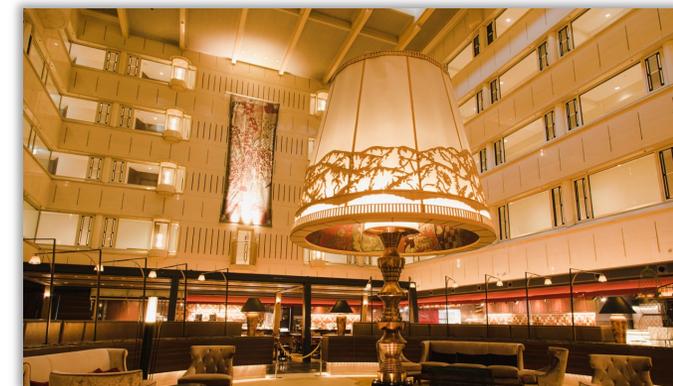
オリジナル

全面
リニューアル

原材料：主原料中国産不使用



- ・京都ならではの食材・味わいを追求しました。
- ・2段重、約2～3人前に。



二段重 約2～3人前

サイズ：縦000mm×横000mm×高さ000mm
品目数：32品目

価格：12,000円～13,000円（税抜）

<減塩おせち>

オリジナル

商品コンセプト：食の健康志向が高まる中、キッコーマン特選丸大豆減塩しょうゆを使用した減塩おせちです。

京都「洸楽庵」減塩おせち

原材料：主原料中国産・合成着色料・合成保存料未使用



キッコーマン病院
三上院長おすすめ



※ 減塩食材：24品
※ 塩分 約40%カット
(該社比)

三段重 約3人前

サイズ：縦173mm×横173mm×高さ173mm
品目数：32品目

価格：13,000円 (税込：14,040円)

<定番おせち>

商品コンセプト：10,000円で2～3人前。
和風食材をいっぱい詰め込んだおせちです。

彩豊楽

オリジナル

リニューアル

原材料：主原料中国産・合成着色料・
合成保存料未使用



・和風食材を中心に、「和風おせち」として仕上げました。

三段重 約2～3人前

サイズ：縦178mm×横178mm×高さ177mm
品目数：40品目

価格：10,000円～11,000円（税抜）

< KIHACHI 監修オードブル >

青山に本店を構えるKIHACHIのシェフが監修したオードブルとパフェアイスセット。レストランやカフェ、パティスリー。ジャンルや常識にとらわれることなく、幅広い分野で広がるKIHACHIの味をお楽しみください。

オリジナル

リニューアル

広がるKIHACHIの世界。



東京青山「KIHACHI」監修 KIHACHI FOOD HALL オードブル&パフェアイス



KIHACHI
FOOD
HALL

- ・お店で提供しているスパイスを使用したこだわりのスパイシーシュリンプ
- ・十勝ハーブ牛を使用したローストビーフ
- ・お店で使用している阿波尾鶏のスペアリブ



キハチ 青山本店

一段重 約2人前

サイズ：縦196mm×横256mm×高さ53mm
品目数：21品目+パフェアイス

価格：9,000円～10,000円（税抜）

<ステーキハウス縁 監修オードブル>

オリジナル

リニューアル

商品コンセプト：華やかな洋風オードブルは世代を問わず人気。

ローストビーフ、鶏のチーズ焼きなど、こだわりの食材を盛り込みました。

「ステーキハウス縁」監修 オードブル

原材料：主原料中国産・合成着色料・
合成保存料未使用



- ・お重が六角形／2段重に
- ・前菜からメインまで
彩りよく盛り込みました。



「ステーキハウス 縁」

明石の農家とのコラボレーションで、こだわりの兵庫県産のお米と新鮮な無農薬野菜や無農薬野菜で飼育した神戸ビーフが一度に楽しめる神戸元町の隠れた名店。

二段重 約2～3人前

サイズ：縦165mm×横165mm×高さ55mm

品目数：25品目

価格：7,500円～8,000円（税抜）

<スイーツおせち>

オリジナル

商品コンセプト：お正月のデザートに人気『スイーツおせち』。
モンシェールを代表するロールケーキや幸せ包みを盛り込んだ、迎春を彩るお重です。

パティスリーモンシェール スイーツ玉手箱



5寸 約4人前

サイズ：縦170mm×横170mm×高さ125mm
品目数： 18品目

価格：10,000円～11,000円（税抜）

<クリームパン+スイーツ>

商品コンセプト：八天堂で人気のくりーむパンとスイーツの詰合せ。
大人からお子様まで楽しめるスイーツBOXにしました。

「八天堂」スイーツビューツフェ

オリジナル

新製品

原材料：主原料中国産・合成着色料・
合成保存料未使用



- ・くりーむパンには「八天堂」
「松」の焼印が入っています。
- ・八天堂のカスタードにこだわ
ったパンとスイーツの詰合せ。



一段重 約4人前

サイズ：縦220mm×横346mm×高さ60mm

品目数： 10品目

価格：6,000円～7,000円（税抜）

くりーむパン（カスタード）4個、くりーむパン（ストロベリー）4個、ピスタチオ
ていらみす2個、ていらみす2個、カスタードぶりん2個、あまおういちごぶりん2個、
ふいなんしえ（カスタード2個、レモン2個）、さぶれサンド（レモンチョコレート5
枚、ストロベリチョコレート5枚）

<肉おせち>

オリジナル

新製品

商品コンセプト：牛肉、合鴨肉、蝦夷鹿肉など、肉中心に盛り込みました。
若者から大人まで肉好きにはたまらないオードブルです。

「名古屋マリオットアソシアホテル」監修 ミートグリル



- ・熊谷総料理長が監修した肉オードブル。
- ・見た目のボリューム感がある合鴨スモークレッグを1本丸ごと盛りました。
- ・ローストビーフは食べやすくカットされています。



一段重 約2人前

サイズ：縦196mm×横256mm×高さ53mm
品目数： 20品目

価格：12,500円～13,500円（税抜）

<洋風コース料理>

新製品

商品コンセプト：お家で本格的なコース料理が楽しめる詰合せ（冷凍お届け）
食べたい時に、簡単に調理して食べられるフルコース料理です。

①オマール海老のグリルコース

②黒毛和牛ハンバーグのコース

③おうちでビストロ（レンヌ）



MENU

- オマール海老のグリル
- バジルトマトソース
- スモークチキンとピスタチオドレッシングのサラダキッド
- 2種のキッシュ（ベーコン&きのこ）
- 彩り野菜のピクルス
- コーンポタージュ
- ポテトグラタン
- ソフトフランスパン
- 2種のムース（フランボワーズ&チョコレート）




- 【セット内容 2人前】
- ・黒毛和牛ハンバーグ クリームブラウンソース
 - ・クリームチーズのバジルディップ
 - ・野菜のラタテュイユ
 - ・ポテトグラタン
 - ・コーンポタージュ
 - ・ソフトフランスパン
 - ・マロンのタルト



全18品

カタログ参考売価：10,000円～12,000円
※一部、加熱調理が必要な商品です。

カタログ参考売価：7,500円～8,000円
※一部、加熱調理が必要な商品です。

カタログ参考売価：6,000円～7,000円
※盛り付け済です。