報道関係各位

10 月 19 日に公表いたしました不正アクセス事案に伴うシステム総点検の実施により、今期のインターネット受注は中止させていただくこととなりました。なお、各店舗での店頭ご予約は引き続き承っております。何卒ご了承賜りますようお願い申しあげます。　2026 年 11 月 13 日

2026 年 9 月 16 日

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 2027」

阪急うめだ本店では店頭・インターネットともに 9 月 21 日（月・祝）スタート

阪神梅田本店では 9 月 21 日（月・祝）からインターネット、29 日（火）から店頭にてスタート

株式会社阪急阪神百貨店（大阪市北区）は、2027 年の「おせち料理」の店頭でのご予約承りを阪急うめだ本店では 9 月 21 日（月・祝）、阪神梅田本店では 9 月 29 日（火）にスタートします。

「阪急」は、毎年人気の料亭『京懐石美濃吉本店 竹茂楼』『京都吉兆』から阪急限定のおせち料理が新登場。さらに近年のお肉を素材としたおせち料理の人気にお応えすべく、お肉がメインのおせち料理が阪急限定で種類も豊富にラインアップ。また、阪急オリジナルのおせち料理の中でも人気の高い『宝梅』の冷凍おせちも新登場。遠方のご家族や大切な方への贈りものとして、広域にお届けいただけます。

「阪神」では、『阪神タイガースおせち』や、バイヤーの目利きによる“with LOCAL”おせちプロジェクトとして、今回は日本屈指の豊かな漁場である富山湾と日本海に注目したおせち料理をご用意。また、昨今のライフスタイルの変化に応じてオードブルとして召し上がる方に向けて、そのバリエーションも増やします。加えて今回で 10 年目を迎える神戸学院大学栄養学部と共同開発したコラボおせち『福寿奏』など、食の阪神ならではのおせち料理をお楽しみください。

●予約承り期間　※一部の商品と配送地域で、受付期間が異なります。

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（月・祝）午前 10 時～12 月 19 日（土）午後 11 時 59 分終了

店　　頭：阪急うめだ本店、千里阪急、川西阪急スクエア、宝塚阪急、西宮阪急、神戸阪急
9 月 21 日（月・祝）～12 月 22 日（火）
高槻阪急スクエア　9 月 21 日（月・祝）～12 月 21 日（月）
博多阪急　10 月 1 日（木）～12 月 20 日（日）
都筑阪急　11 月 3 日（火・祝）～12 月 18 日（金）
大井食品館　11 月 4 日（水）～12 月 20 日（日）

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/special.html?fkey=sn_special_hanshin_osechi
9 月 21 日（月・祝）午前 10 時～12 月 19 日（土）午後 11 時 59 分終了

店　　頭：阪神梅田本店　9 月 29 日（火）～12 月 22 日（火）
※9 月 29 日（火）午後 3 時終了、9 月 30 日（水）以降は午後 7 時終了、最終日 12 月 22 日（火）午後 5 時終了
阪神・にしのみや、あまがさき阪神　9 月 30 日（水）～12 月 22 日（火）
阪神・御影　11 月 11 日（水）～12 月 8 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（木）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 880 円、ネット予約：税込 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 メディアリレーション部　TEL：06-6367-3181

「阪急のおせち料理」（約 500 種類）の商品一例

■料亭・名店から、おいしくて食べやすく、そして華やかに、寿ぎの席に口福をお届けします。



『京懐石美濃吉本店　竹茂楼』

創業三百十周年という節目を迎えた今も、何より大切にしているのは、お客様を思う心と、ひと品ひと品に真心を尽くす姿勢。受け継がれてきた川魚料理の技と味を守りながら、素材の持ち味を丁寧に引き出し、手間を惜しまず仕立てること。その積み重ねがお祝いの席に笑顔を添え、新しい一年の幸せへとつながることを願っています。

【新登場】和風（2 人前） 税込 54,000 円［販売予定数 20］（21.2×21.2×6.4 ㎝／一段）



『京都吉兆』

伊勢海老やからすみ、あわびなど日本各地から選び抜いた素材を、繊細な仕事で料理に仕立て、彩り豊かに盛り込みました。年に一度の特別な料理だからこそ、伝統を守りながら毎年進化させるため、一年をかけた創意工夫を。五穀豊穣、無病息災、開運への願いを込め、新春の団欒が豊かなものとなりますよう、心を込めてお届けいたします。

【新登場】和風（2 人前） 税込 59,400 円［販売予定数 20］（15.4×22.5×4.7 ㎝／一段）

■お肉好きへ肉づくし。ローストビーフや牛肉赤ワイン煮込みなど、お肉がメインのおせち料理。



『柿安』

創業百五十余年の老舗から。熟練の職人が目利きした素材で仕上げた、自家製松阪牛のローストビーフや松阪牛霜降りしぐれ煮などをお楽しみいただけます。

お肉がメインのおせち（2 人前）
税込 32,400 円［販売予定数 15］（20.3×20.3×6.0 ㎝／一段）
松阪牛ローストビーフ（サーロイン・モモ）、松阪牛霜降りしぐれ煮、合鴨のロースト、オレンジ蜜煮　※原料原産地：ローストビーフ（三重県）

■阪急のおせちといえば『宝梅』。そのおいしさをそのままに冷凍おせちとして、あの方にも。

こだわりの味わいと縁起の良さ、そして十分な食べ応えを兼ね備えた自慢のおせち料理を遠方に住むご家族や、大切な方への贈り物として自信をもってお届けいたします。



例年多くのお客様からご好評をいただいている『宝梅』のおせち料理。
素材の持ち味を生かし、旨みを引き立てる〝なにわの味〟を全国どこへでもお届けできる冷凍おせち料理としてご用意いたしました。
※ 冷凍おせちは、商品到着後解凍してお召し上がりください。

【新登場】
冷凍おせち『宝梅』和風・洋風（4 人前）
税込 23,760 円 ［販売予定数 25］（19.8×19.8×5.8 ㎝／三段）全 41 品

「阪神のおせち料理」（約 350 種類）の商品一例

■「元旦に誓う頂点の輝き。目指すはただひとつ！」阪神タイガースのおせち料理。



【阪神百貨店限定】和風・洋風・中華風（3 人前）
税込 25,000 円 ［販売予定数 100］
（18.2×18.2×5 ㎝／三段） 全 34 品



【阪神百貨店限定】和風・洋風（3～4 人前）
税込 21,600 円 ［販売予定数 300］
（20.2×20.2×6.2 ㎝／三段）全 45 品

■富山湾と日本海の息吹を、祝いの席へ。力強くあたたかく、新春を彩る海鮮尽くし。

「食の阪神」のバイヤーが地域性に着目する“with LOCAL”おせちプロジェクト。2027 年は日本屈指の豊かな漁場である富山湾と日本海に注目。



富山湾は令和 6 年能登半島地震により甚大な被害を受け、海底の地形や生態系が変わり、漁獲量は大幅に減少。それでも「地元自慢の味を、新年の食卓へ届けたい」という地域の強い願いが、このお重を支えました。水揚げが激減した中で集められた食材は、まさに貴重な海の宝箱です。

【新登場】【阪神百貨店限定】
富山湾の彩りと日本海の恵み 海鮮おせち（3 人前）
税込 25,800 円 ［販売予定数 300］（13.7×25.7×5.3 ㎝／三段） 全 36 品

■乾杯に華を添える、心躍る洋風パレット。



新春の集いの輪で、お気に入りのワインやお酒を片手に、大切な家族や仲間と語らう心地良いひとときを。
洋風のごちそうがいっぱい詰まったお重を囲んだ瞬間に、こどもから大人まで笑顔が弾ける、華やかな 28 品のオードブル。

【新登場】【阪神百貨店限定】
洋風オードブル（2～3 人前）
税込 17,280 円 ［販売予定数 150］（19.5×37.5×7.7 ㎝／一段）
全 28 品