



2008年12月1日  
株式会社 ぐるなび  
(ヘラクレス:2440)

## “「ぐるなび食市場」おせち料理予約・通販特集2009年” 11月末までの予約が昨年同時期の約3倍と好調なすべり出し！ インターネット通販のおせち選び “ぐるなび流 おせちの賢い選び方”

～ 値段、料理職人の真心、地方の特産品や料亭・レストランなど、こだわり方で見つけるおせち料理 ～

「食」のトータルサイト「ぐるなび」を運営する株式会社ぐるなび(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:久保 征一郎、以下ぐるなび)は、「ぐるなび」内で展開するショッピングモールサイト「ぐるなび食市場」にて、2004年からおせち料理のインターネット通販を取り扱っています。

今年は、10月1日から恒例の“「ぐるなび食市場」おせち料理予約・通販特集2009年”をスタート。11月末現在の予約数は昨年同時期の約3倍で、好調なすべり出しとなっています。

こうした好調なすべり出しの背景には、

- ①景気低迷から、お正月を自宅や故郷で家族と一緒に過ごそうと考える傾向が高まっていること
  - ②早期割引・特典・送料無料といった期間限定のお買い得なおせち商品のラインナップが増えたこと
- など、出費を控えながらも豪華なお正月を過ごすといった賢い節約法が実践されているようです。

こうしたなか、ぐるなびでは、おせち掲載店数が150店舗と昨年(90店舗)を大きく上回ることから、期間中の売り上げは、昨年の3倍以上に達すると見込んでいます。

インターネットによるおせち料理の通信販売は、時間を選ばず、家族でじっくり選べることから、急速に人気を集めてきましたが、一方で、和風、洋風、中華など種類が豊富で値段も様々であるがゆえに、何を基準にし、どのように選んだらいいのかわからないといったユーザーの声も聞かれています。

では、いったいどのような情報に注目すれば、満足できるおせち選びができるのでしょうか。

お正月まであとひと月。外食産業で日本最大級のネットワークを持つ当社から、“ぐるなび流 おせちの賢い選び方”をご紹介します。

### ■“お得な値段で満足したい派”

おせち料理の予約がピークを迎えるのは、12月中旬。この時期、おせち商品を扱っている飲食店には、インターネットや来店などによる予約が殺到します。

また、おせち料理は、数量限定であることが多く、お目当ての商品がすでに売り切れという事態になっていることも少なくありません。

こうしたことから、お店によっては、早めの予約に対して、商品代金の割引や、食材や惣菜などの特典商品をつけているところもあります。

値段やボリュームで満足したい方は、早期(12月上旬)の予約がオススメです。

“「ぐるなび食市場」おせち料理予約・通販特集2009年”では、早めにご予約いただくと割引や特典がつくおせち約90種類を取り扱っています。



### ■博多 草右衛門(はかたそうえもん)■

博多の業者間でしか出回っていなかった「幻」のおせち和洋折衷豪華三段おせち「九州」。  
九州の味を詰め込んだボリューム満点のおせち料理。  
先行割引特別価格で25,000円(12月10日まで)

### ■“料理職人の真心の味にこだわりたい派”

和・洋・中のおせち料理の商品が並ぶなか、料理職人の手作りおせちを選べるのも、インターネットの便利なところ。

ぐるなびのユーザーのなかには、お重の箱を開けたらすぐに食べられる状態なのかを問い合わせる人も多くなっています。

“「ぐるなび食市場」おせち料理予約・通販特集”では、冷蔵配送商品の取り扱いが増えているので、料理職人の真心の味にこだわりたい方は、冷蔵配送商品がだんぜんオススメです。



### ■銀座の料亭“川端” 本格『おせち』三段重■

銀座通りに店を構えて30年の老舗。常連さんに頼まれてつくりはじめた「おせち料理」。数量50個限定。保存料を一切使用せず、41品すべてを手作りでお届け。価格は、52,500円。

### ■“地方の特産品や料亭・レストランにこだわりたい派”

インターネット通販では、北国の海の幸を食材にした海鮮おせちや、フレンチレストランの洋風おせちなど、その地方でしか味わえない特産品や、全国各地の料亭・レストランのおせちを取り寄せることができるようになりました。

最近では、冷凍保存技術の向上により、店舗から離れていても、美味しさを保ったまま取り寄せることができるようになっています。

また、家庭でも冷凍保存された状態を保てば、2週間～1カ月の保存もできることから、12月20日ごろから家庭に商品が届くようにしているところもあります。

地元では味わえない、地方のおせちにこだわってみるのも、いかがでしょうか？



### ■フレンチレストランNoix de Coco <ノワ・ド・ココ>■

大阪・豊中市にある産地直送本格フレンチレストラン「ノワ・ド・ココ」のフレンチおせち。冷凍なので賞味期限は、冷凍保存で1カ月間。価格は、21,000円。

<この件に関するお問い合わせ先>

【株式会社ぐるなび】 社長室 広報 栗田・田嶋

TEL 03-3215-8818(代表) / FAX 03-3215-8810 e-mail pr@gnavi.co.jp