

2025 年 9 月 16 日

報道関係各位

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 2026」 阪急うめだ本店 9 月 21 日(日)、阪神梅田本店 9 月 30 日(火)店頭受注スタート

株式会社阪急阪神百貨店（大阪市北区）は、2026 年の「おせち料理」の予約受け付けを開始します。阪急うめだ本店では 9 月 21 日（日）、阪神梅田本店では 9 月 30 日（火）にスタートします。

「阪急」は、さまざまなシーンでご利用いただけるようバリエーション豊富にラインアップ。「阪急のおせち」を強化し、中でも毎年人気の料亭「なだ万」「たん熊北店」から、阪急限定のおせち料理がお目見えます。さらに素材は全て国産にこだわった毎年人気の「秀梅」吉盛りおせちに新たに 3 段重をご用意。また、近年人気の高い広域にお届け可能な「冷凍おせち」では、国産素材を使った海の幸おせちが初登場。

「阪神」では、大切な人や、幅広い世代が集うシーンを彩る、京都らしさにあふれる和洋中の三段重をご用意。また、阪神タイガースの人気を受け、縁起の良い食材を食べて新シーズンもパワフルに応援しようという思いを込めた「阪神タイガースおせち」は今回も注目。さらに宮崎県の豊かな食材が詰まった「宮崎県 with LOCAL おせち」を初企画。加えて今回で 9 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「^{きさいしんえん}輝彩新宴」など、阪神百貨店ならではの多彩な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、受け付け期間が異なります。

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（日）午前 10 時～12 月 19 日（金）午後 11 時 59 分終了

店 頭：阪急うめだ本店、千里阪急、高槻阪急スクエア、川西阪急スクエア、宝塚阪急、西宮阪急、神戸阪急

9 月 21 日（日）～12 月 22 日（月）

博多阪急 10 月 1 日（水）～12 月 20 日（土）

都筑阪急 10 月 31 日（金）～12 月 19 日（金）

大井食品館 11 月 5 日（水）～12 月 21 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/>

9 月 21 日（日）午前 10 時～12 月 19 日（金）午後 11 時 59 分終了

店 頭：阪神梅田本店 9 月 30 日（火）～12 月 22 日（月）

※9 月 30 日（火）午後 3 時終了、10 月 1 日（水）以降は午後 7 時終了、最終日 12 月 22 日（月）午後 5 時終了

阪神・にしのみや、あまがさき阪神 10 月 1 日（水）～12 月 22 日（月）

阪神・御影 11 月 22 日（土）～12 月 9 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（水）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：税込み 880 円、ネット予約：税込み 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

＜ご参考＞

「阪急のおせち料理」(約 500 種類)の商品一例

料亭・名店のおせち(阪急のおせち)

【なだ万】

お客様が「おいしい」と笑顔になり心に残る特別な時間を過ごしていただけるように、一品一品心を込めて調理をしている料理人が代々受け継がれてきた匠の技で作りました。



日本料理「なだ万」和風(2 人前)

税込み 5 万 9,400 円

＜阪急うめだ本店の店頭販売予定数 8＞

【たん熊北店】

おせち料理はお母さんやお祖母さんが数日がかかりで準備し、家族揃って食べる楽しさや喜びがありました。そのお母さんたちに代わり食卓も気持ちもみ華やかに過ごしていただけたらという思いで作りましたおせち料理です。



京都・京料理「たん熊北店」和風(5 人前)

税込み 5 万 4,000 円

＜阪急うめだ本店の店頭販売予定数 60＞

いいものを少しずつ、贅沢に美味を集めた「吉盛おせち」

すべて国産にこだわった素材、なにわの料理の技が冴える、阪急オリジナルのおせち。贅沢な味わいを少しずつ、種類豊富に楽しみたいというお客様の声にお応えして作りました。

※調味料・香辛料などは、国産以外のものも使用しています

『秀梅』吉盛りおせち(5 人前)

税込み 4 万 8,600 円

＜阪急うめだ本店の店頭販売予定数 80＞



料亭・名店やホテル、レストランの特選の味を、冷凍でお届け！広域配送可能な「冷凍おせち」

遠方に住む大切な人に美味しい料理を届けたいというニーズにお応えし、広域に配送できる冷凍おせちを 37 種類取り揃えました。ご注文は各店店頭・インターネットでも承れます。

阪急阪神・高島屋共同企画

『魚と肉と北海道蔵』国産素材 海の幸おせち(3 人前)

税込み 2 万 4,840 円(送料込み)

＜阪急うめだ本店の店頭販売予定数 10＞



「阪神のおせち料理」(約 330 種類)の商品一例

京都らしさあふれる、上品な三段重をご家庭で



京都・祇園の三店舗によるコラボレーションおせち。
『三千院の里』は和風、『祇園おくむら』は洋風、『京彩宴』は中華風でおせちの定番材料と大人もお子様にも喜ばれるメニューを取り入れました。

【阪神百貨店限定】

『三千院の里』『祇園おくむら』『京彩宴』

京都・祇園コラボおせち 和風・洋風・中華風(3～4 人前)

税込み 2 万 7,000 円<販売予定数 500>

猛虎魂が福を呼ぶ！「阪神タイガース」ロゴが入ったお重に盛りつけられた、人気のおせち



シーズン開始は元旦から。快進撃に想いを馳せて、虎党が集うお正月はこれで決まり！

【阪神百貨店限定】

阪神タイガースおせち 和風・洋風・中華風(3 人前)

税込み 2 万 5,000 円<販売予定数 150>

太陽の恵みたっぷり！日本のひなたから、喜びの食卓へ



全国トップクラスの日照時間と温暖な気候が育む、豊かな食材や美しい自然、そしてゆったりとした暮らし。太陽がまっすぐに昇る方角に位置する宮崎県は神話の時代から“日向国”と呼ばれ、現在でも“日本のひなた”と親しまれています。そんな宮崎県の特徴や魅力、おいしさがギュッと詰まった、晴れやかなおせちが完成しました。燦爛と降り注ぐ太陽を浴びた食材は、輝かしい一年のはじまりにぴったりです。

【阪神百貨店限定】

宮崎県 with LOCAL おせち(4 人前)

税込み 2 万 5,920 円<販売予定数 100>