

# 中小機構さまとの連携取組 高島屋ローズキッチン ご説明動画



株式会社高島屋 MD本部食料品部  
ローズキッチンバイヤー 新井

2025年7月

- I 高島屋ローズキッチンとは
- II お客様から求められている商品について
- III 中小機構さまとの連携取組について

毎日の暮らしを、もっとおいしく

# 高島屋の食料品宅配

## ローズキッチン

ROSE KITCHEN

---

ご食料配達サービス

配達地域：宮城県・福島県・茨城県・栃木県・群馬県・埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県・山梨県・長野県・岐阜県・静岡県・愛知県  
(一部配達開始地域がございます。10/10迄宅間配送品のみ。ご遠征としての承りはできません。何卒、ご了承ください。)

7月19日  
7月31日  
今夏は7月21日～31日  
土曜の丑

7月28日  
2025  
月号

夏のことうなぞ

お希望の曜日・時間帯を  
お選びいただき、ご自宅にお届け

WEBサイト先付販売実施！  
4/30(月)午後3時～ 詳細は本誌P.59をご覧ください。

**10795**

番号

TOKYO  
新宿グルメ

- 北海道産肉を食べて育った  
黒毛和牛に「加肉」を使用。

**北海道  
ステーキ**  
加肉・牛  
ステーキ

「加肉」は北海道産肉を食べて育った黒毛和牛に「加肉」を使用。

**オリジナルのたれに  
漬かった大根と魚**

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

**北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。**

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

素材の風味が楽しめる  
シンプルで深い味わい。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

カットとサクッと食感の  
組み合わせです。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道の名物「ムナシ」

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

北海道産豚肉の本物の  
味と食感を楽しめます。

# I 高島屋ローズキッチンとは

## 1.「高島屋ローズキッチン」概要

- |           |                                                      |
|-----------|------------------------------------------------------|
| (1)事業内容   | “高島屋がおすすめする食品単品”をご自宅へお届けする宅配ビジネス                     |
| (2)顧客数    | 約8.5万人 ※2021年9月現在                                    |
| (3)売上規模   | 約24億 (前比+104%) ※2020年度                               |
| (4)販売方法   | カタログ & WEB [月1回発刊] ※高島屋ウェブサイトとは別サイトです                |
| (5)商品点数   | カタログ:約700点 WEB:約900点 ※販売期間は約1か月間                     |
| (6)受注方法   | 電話・PC・スマホ                                            |
| (7)決済方法   | クレジットカード・代引                                          |
| (8)入会金・会費 | 不要                                                   |
| (9)お買上特典  | 高島屋カード利用で100円につきポイント1%                               |
| (10)配送方法  | ヤマト宅急便(常温・冷蔵・冷凍)                                     |
| (11)配送料金  | 送料一律税込660円(税込8,640円以上お買上で送料無料)                       |
| (12)配達エリア | 1都13県(東京・神奈川・千葉・埼玉・茨城・群馬・栃木・山梨<br>宮城・福島・長野・岐阜・静岡・愛知) |
| (13)配達日数  | 最短2日後(午後3時までのご注文分)                                   |

### ■年々売上を伸ばしている理由 = 商品 × サービス

#### 商品 百貨店ならではの魅力的な食が「単品」から選べる

- ▷割安感より“美味しい・たまの贅沢・からだに優しい”等を求めるお客様
- ▷50～80代がターゲット層(1～2人前が売れ筋)
- ▷“調理の手間がかからない”惣菜・菓子が売れている

#### サービス 複数商品まとめて指定日時(ヤマト配達)に届く

- ▷8～9割お客様が8,640円以上お買い上げ(送料無料になる)

### ■カタログ(毎月発刊)



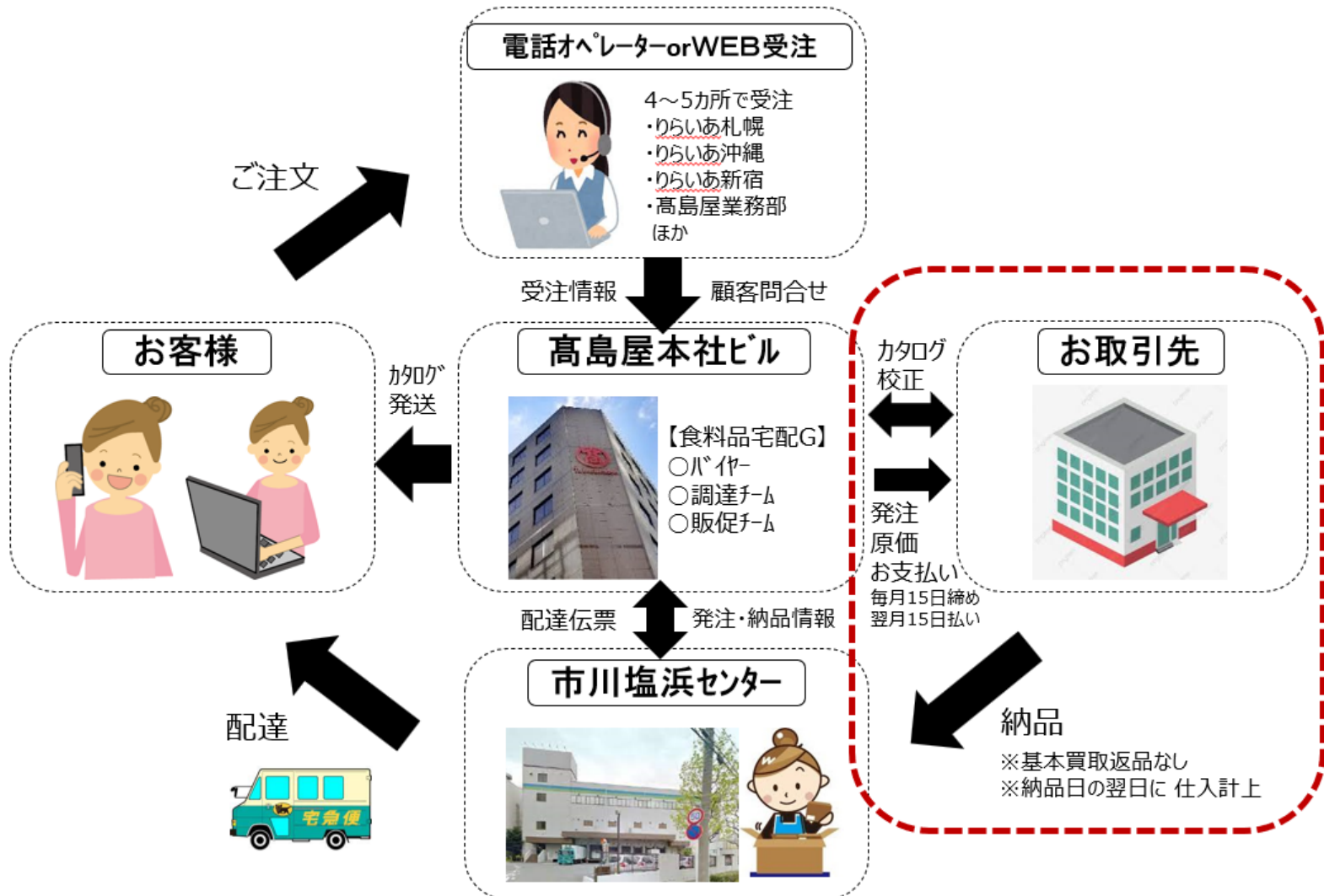
### ■WEB(かがぎ連動&web限定品)

<https://www.takashimaya.co.jp/rosekitchen/>



# I 高島屋ローズキッチンとは

## 2. 「高島屋ローズキッチン」流れ



## Ⅱ お客様から求められている商品について

---

### **(1)お客様から求められている商品**

#### ①割安感より“特徴感のある商品”

例・有名ブランドや人気店、人気シェフ

- ・地元しか買えない・味わえないご当地グルメ
- ・国内産や特定地域の原材料使用
- ・アレルギーフリー、低カロリー、低糖質 など

#### ②高島屋ローズキッチン限定商品

(内容量違いもok、数量限定設定可)

#### ③賞味期限30日以上(出来るだけ長いのが希望)

冷凍・冷蔵・常温ok

## Ⅱ お客様から求められている商品について

# (2)正しい食品表示+食べ方記載

- ①一括表示、賞味期限、アレルギー表示(7品目又は28品目)、栄養成分表示がなされていることが必須です
- ②温め方、解凍方法等の記載が必須です(無い場合別シール等で対応お願いいたします)

食品表示法・表示制度からの主な変更点

|      |                                                             |
|------|-------------------------------------------------------------|
| 名称   | 洋菓子                                                         |
| 原材料名 | 小麦粉、植物油、いちご、卵黄(卵を含む)、砂糖、生クリーム(乳成分を含む)、油脂加工品(大豆を含む)、加工でん粉、香料 |
| 内容量  | 1個                                                          |
| 賞味期限 | 2020.6.6                                                    |
| 保存方法 | 10℃以下で保存                                                    |
| 販売者  | 〇〇〇物産<br>東京都〇〇区〇〇〇〇〇〇〇〇                                     |

製造所 〇〇〇食品株式会社 大阪府〇〇区〇〇〇〇〇〇 2-2

栄養成分表示 100g あたり

|       |         |
|-------|---------|
| エネルギー | 290kcal |
| タンパク質 | 11.6g   |
| 脂質    | 10.9g   |
| 炭水化物  | 38.5g   |
| 食塩相当量 | 0.3g    |

アレルギー表示の特定加工食品の廃止により、「生クリーム(乳成分を含む)」や、「マヨネーズ(卵を含む)」の表記が必要になります。

アレルギー表示は個別表示が原則ですが、例外的に一括表示が可能です。一括表示とは全てのアレルゲンを最後にまとめて表示します。(左の表示の場合は、最後に「(一部に小麦、乳成分、大豆を含む)」となります)

添加物以外の原材料と添加物を明確に区分するために、「記号/」で区分、改行で区切る、原材料と添加物を別欄に区分、事項名として添加物を設けるなどで区分)などの方法で表示します。

製造所固有記号のルールが変更となります。2以上の工場で製造していない場合は使用不可になり、製造所を記載する必要があります。

栄養成分表示が義務化、義務表示は5項目、推奨表示は2項目になります。ナトリウムから食塩相当量に表示が変わります。(ナトリウム塩を添加していない場合はナトリウム(食塩相当量)でも可)

## Ⅱ お客様から求められている商品について

---

### (3)製造量・供給量について

- ①1sku平均販売個数＝ 月300～500個  
(人気商品は月1000個以上も)
- ②初回納品は月予想数の4～5割を発注  
★製造日から賞味期限まで3/2以上ある  
ものをご納品お願いします
- ③追加発注は商品リストに記載いただくリード  
タイム(日数)以内に納品お願いいたします  
※限定商品や普段在庫数が少ない商品は、限定数量  
の設定など、担当バイヤーにご相談ください

## Ⅱ お客様から求められている商品について

### **(4)お取引率、ご協賛など**

原価のみの提案(売価は  
高島屋で決定)でもok

#### ①買取お取引 原価率 70 %以下 (送料込)

※市場一律価格等でお取引率に似合わない場合、内容量変更などリゾナル商品のご検討をお願いします(限定数設定可)

※貴社への原価お支払は、毎月15日締め翌月15日払い

#### ②カタログ製作費のご協賛

※請求書等をご郵送させていただきます

▷カタログ掲載料 画像サイズにより

税抜 2,000円～8,000円

▷撮影費の一部 税抜 4,000円

**「カタログ掲載に使える高画質(1MB以上)画像2種類」**  
を貴社でお持ちの場合、商品リストとともにご提出をお願いします(掲載可能の場合「撮影費の一部」のご請求無し)

イメージ画像



全内容写った真上画像



## ■ ローズキッチン巻頭「地域特集」

## ■ こだわり特集：TSUNAGU ACTION

～高島屋が取り組むサステナブル活動

## 商品エントリー募集

▷ 確定している下記以外の地域も同時募集しております

- ・2026年1月 北陸・甲信越(福井・石川・富山・長野・山梨)特集
- ・2026年2月 九州・沖縄特集
- ・2026年3月 東北6県特集

▷ 募集要項・エントリー方法・エントリー締切などについては、  
中小機構から別途ご案内

⇒エントリーシートや商品試食等を経て、高島屋バイヤー新井が  
採用判断後、中小機構経由で結果報告させていただきます。