



「柿安ダイニング」「柿安 牛めし」を中心に7月1日(日)から数量限定で順次販売

夏におすすめの新商品『鹿児島県産うなぎ&スタミナ焼肉重』

お肉が主役の『スペアリブ スパイシーフライ』や『黒毛和牛 ガーリックバター重』も好評販売中

明治4年(1871年)牛鍋店として創業以来、140余年の歴史を誇る肉の老舗、株式会社柿安本店(本社:三重県桑名市/代表取締役社長:赤塚保正、以下:柿安)は、全国のデパ地下に展開する惣菜事業の代表ブランド「柿安ダイニング」や、牛肉弁当をメインに取り扱う「柿安牛めし」で、夏におすすめの新商品『鹿児島県産うなぎ&スタミナ焼肉重』を7月1日(日)から、数量限定で順次販売いたします。

また、お肉を主役にしたスタミナ満点の商品、『スペアリブ スパイシーフライ』や『黒毛和牛 ガーリックバター重』も好評販売中です。



左)『スペアリブ スパイシーフライ』(100g 税込 601円)
右)『黒毛和牛 ガーリックバター重』(1個 税込 1,201円)

上)『鹿児島県産うなぎ&スタミナ焼肉重』
(1個 税込 1,401円)

※写真はイメージです。
※店舗によって取扱いのない場合や商品内容、価格が異なる場合がございます。

「柿安ダイニング」「柿安 牛めし」の夏のおすすめ商品

『鹿児島県産うなぎ&スタミナ焼肉重』は、食欲が低下しがちな夏にスタミナを付けていただくとう開発した新商品で、うなぎの蒲焼と焼肉が一度に味わえるお弁当です。脂の乗ったうなぎを、身はふっくらと、皮は香ばしく仕上げています。一緒に味わっていただく焼肉は、にんにくや生姜が入った甘辛ダレを絡めて焼いており、食欲をそそります。一足早い夏バテ対策はもちろん、土用の丑の日(※)におすすめの商品です。

また、人気のスペアリブを丸ごと揚げ、オリジナルスパイスをまぶした『スペアリブ スパイシーフライ』や、バターのコクが引き立つガーリック風味のタレで炊いた『黒毛和牛 ガーリックバター重』は、お肉を主役にしたボリューム満点の商品で、暑くなるこれからの時期にぴったりです。

(※) 土用の丑の日・・・2018年は<一の丑>7月20日(金)、<二の丑>8月1日(水)と2回ある。



柿安ダイニングについて

1998年に1号店を開業して以来、デパ地下ブームを牽引。惣菜事業の看板ブランドとして、現在、日本全国で約50店舗を展開。特長は、料理人が店内厨房で調理し、できたてをご提供。



柿安 牛めしについて

牛肉弁当をメインに取り扱うブランドとして、2010年に1号店を出店。肉に精通する柿安ならではの弁当を豊富に取り揃え、現在は10店舗を展開。

【お問い合わせ先】株式会社柿安本店
〒141-0031 東京都品川区西五反田 8-1-14 最勝ビル 3階 / 電話:03-5759-0718 FAX:03-5759-0767
E-mail:press@kakiyasuhonten.co.jp / URL:https://www.kakiyasuhonten.co.jp/