



“肉の老舗 柿安”がフードコートでこだわりのお肉をお手軽に

ミート エクスプレス

『柿安 Meat Express』

イオンモール大高店に2017年4月14日(金)オープン



明治4年（1871年）牛鍋屋として創業以来、145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、4月14日（金）、「柿安 Meat Express（カキヤスミートエクスプレス）」をイオンモール大高店（愛知県名古屋市）3Fのフードコート内にオープンいたします。同店は当社で初のブランドとなります。

「柿安 Meat Express」は、肉の老舗「柿安」だからこそできる、牛や豚を使ったこだわりの肉料理とご飯を組み合わせた丼メニューを中心に、柿安の顔とも言える“牛肉しぐれ煮”をアレンジした「柿安名物 牛肉しぐれ煮丼」が看板商品です。その他、低温でじっくり焼き上げたローストビーフ丼、熱々の鉄板で楽しめるボリューム満点の100%ビーフハンバーグなど、メニューは全7種。価格帯は680円～1,150円（税抜）と、お手軽にお楽しみいただけます。



看板商品「柿安名物 牛肉しぐれ煮丼」／680円(税抜)

看板商品は「柿安名物 牛肉しぐれ煮丼」！

三重県桑名市名産ハマグリの佃煮から発祥したといわれる、伝統的な料理方法を用いた「しぐれ煮」。

長年にわたって培われた職人の手の感覚を頼りに、牛肉を煮詰めずに浮かべ、オリジナルのタレと共にふんわり柔らかく炊き上げるのが柿安名物「牛肉しぐれ煮」です。

ご飯のお供として、また贈答用に大変好評なこの「牛肉しぐれ煮」を、多くの方に楽しんでいただけるよう丼用にアレンジ。他店にない贅沢なオリジナルメニューです。



熟練した職人技が光る
柿安“牛肉しぐれ煮”

●代表的なメニュー

ローストビーフ丼 / 980円

話題のローストビーフ丼も柿安テイストでご用意。
低温でじっくり焼き上げたローストビーフは、やわらかくてジューシー。その旨みを引き出す数種類の醤油をベースにした柿安特製ダレで仕上げています。



四日市名物 とんてき丼 / 950円

三重県四日市市のご当地グルメ「とんてき」をご用意。
分厚い豚肉に特製のタレを絡め、たっぷりのキャベツの千切りと一緒に召し上がりいただく、ボリューム満点の一品です。



100%ビーフハンバーグ / 680円～

出来立て熱々、旨味溢れる肉汁たっぷりのハンバーグが
お手軽にお楽しみいただけます。
肉に精通した柿安だからこそできるこだわりが詰まった一品です。



※記載の価格は税抜です。

※画像はイメージです。仕入れの状況により、使用食材やメニューに変更がある場合がございます。

■店舗情報■

- ・店名 : 柿安 Meat Express (カキヤスマイトエクスプレス)
- ・オープン日 : 2017年4月14日(金)
- ・住所 : 愛知県名古屋市長区南大高2-450 イオンモール大高3F フードコート内
- ・電話番号 : 052-746-2868
- ・営業時間 : 10:00～22:00 (L.O. 21:30)
- ・定休日 : 不定休 (施設に準ずる)



株式会社柿安本店について

1871年(明治4年)に牛鍋屋「柿安」として創業。松阪牛をはじめ柿安オリジナルブランドの牛、豚、鶏を取り扱う精肉店や牛鍋屋を原点とした料亭やレストラン、ギフト需要の高い牛肉しぐれ煮の出店を中心に拡大。その後、百貨店内に専用厨房を有する「柿安ダイニング」を中心とした惣菜店やビュッフェレストラン「三尺三寸箸」を全国展開し、外食・中食・内食の全てを網羅する総合食品企業として発展。さらに「口福堂」を中心とした和菓子事業や、看板商品である牛めし類を販売する「柿安 牛めし」、初のフードコート業態「グリルカキヤス」を東京スカイツリータウン・ソラマチにオープンするなど、次々に新しい業態を開発、成長を遂げる。2004年にジャスダック上場。

【お問い合わせ先】

株式会社 柿安本店 広報室
〒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

【お客様お問い合わせ窓口】

フリーダイヤル: 0120-554-410 (平日・土曜日 9時～17時)
HP: <http://www.kakiyasuhonten.co.jp/>