



【丑の日恒例】数量限定で松阪牛バージョンもご用意！

## 静岡県産のうなぎを使用 柿安の『うなぎ&牛めし』がさらにおいしくなって登場

明治4年（1871年）牛鍋屋として創業以来、140余年の歴史を誇る老舗 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）では、丑の日に向けて、2014年7月1日（火）～8月15日（金）まで期間限定で、

『<静岡県産うなぎ使用>うなぎ&黒毛和牛 牛めし』を販売します。

また、丑の日当日には、限定店舗において『<静岡県産うなぎ使用>うなぎ&松阪牛 牛めし』を個数限定販売します。



『<静岡県産うなぎ使用>うなぎ&黒毛和牛 牛めし』



『<静岡県産うなぎ使用>うなぎ&松阪牛 牛めし』

※写真はイメージです。  
※画像データがご入用の方はご連絡ください。

### 肉の老舗 柿安自慢の『牛めし』とうなぎが一つのお弁当で味わえる

柿安の惣菜店「柿安ダイニング」と牛めし類を中心に販売する「柿安 牛めし」では、毎年土用の丑の日に向けて『うなぎ&牛めし』を期間限定で販売しており、国産うなぎと黒毛和牛という、ありそうで他にはみられない贅沢素材の組み合わせが好評を博しています。

さらに、今年は松阪牛を使った『<静岡県産うなぎ使用>うなぎ&松阪牛 牛めし』が新登場。“松阪肉 老舗”を唯一名乗ることができる柿安ならではのプレミアム商品です。

※店舗、数量ともに限定。各販売店にて予約販売を受け付けます。

### 良質な素材を選びすぐって辿りついた“静岡県産うなぎ”でさらにおいしく

柿安では昨年引き続き今年も国内産のうなぎにこだわり、さらにおいしさを追求した結果、静岡県産に辿りつきました。

同県産のうなぎは、常に良好な水質に整えられた生簀で、一匹一匹の成長状況を確認するなど管理の行き届いた環境で大切に育てられています。また、うなぎの味を左右する締め方は、活け締めが採用されており、うなぎ本来のおいしさを堪能することができます。

ビタミン A や不飽和脂肪酸が豊富なうなぎは「夏バテ」予防の定番食品ですが、良質な牛肉は必須アミノ酸がバランスよく含まれており、エネルギー補給だけでなく、健康維持に役立つ食材です。柿安の秘伝のタレで料理人が丁寧に炊き上げた「牛めし」とうなぎが両方味わえる「うなぎ&牛めし」をぜひご賞味ください。

【<静岡産うなぎ使用>うなぎ&牛めし 商品概要】

1. 販売期間 : 2014年7月1日(火)~8月15日(金)
2. 対象店舗 : 全国の「柿安ダイニング」「柿安 牛めし」を中心に 55 店舗
3. 商品ラインナップ : メニュー名/価格

◆『<静岡県産うなぎ使用>うなぎ&黒毛和牛 牛めし』/1,451円

◆『<静岡県産うなぎ使用>うなぎ&松阪牛 牛めし』/2,451円  
本商品は予約および各店舗個数限定販売となります。(15 店舗)

※表示価格は全て税込み。

※店舗によって一部価格が異なります。



株式会社柿安本店について

明治4年(1871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 事業戦略部 広報室  
〒141-0031 東京都品川区西五反田 8-1-14 最勝ビル 4 階  
電話:03-5759-0718 F A X :03-5759-0759 E-mail:press@kakiyasuhonten.co.jp

【お客様のお問合せ先】

フリーダイヤル : 0120-554-410 (平日・土曜日 9 時~17 時)