



ずわい蟹やキングサーモンなど天然素材にこだわった料理を提供

アラスカシーフードフェア 開催

2014年7月8日（火）～28日（月） 全国47店舗

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、2014年7月8日（火）～28日（月）の21日間限定で、アラスカ産天然シーフードを使った料理を提供する「アラスカシーフードフェア」を、全国の柿安ダイニングを中心に47店舗にて開催します。

本フェアは、アラスカの天然シーフードの素晴らしさを、柿安の料理人のこだわりや技術力でサポートし、日本人にもっと知ってほしいとの意図のもと、アラスカシーフードマーケティング協会の後援を得て開催されるもので、2013年に初開催し、好評を博したことを受け、再び開催される運びとなりました。



上段（左）ずわい蟹の夏パスタ〜トマトとおくらのカッペリーニ〜（右）ずわい蟹とロメインレタスのシーザーサラダ
下段（左）キングサーモンと彩り野菜のマリネ（右）紅鮭のマカロニサラダ

※写真はイメージです。
※画像データをご入用の方はご連絡ください。

天然のキングサーモン、ずわい蟹、紅鮭を贅沢に使用したオリジナルメニューを開発 サラダやマリネなど定番人気メニューに加えエスカベッシュや夏パスタも登場

アラスカ産シーフードは全て天然素材。世界屈指の良質な漁場を持つアラスカの上質なシーフードの代表格であるキングサーモン、紅鮭、ずわい蟹を使い、柿安の料理人の優れた技術力で多彩なメニューを開発。お子様からシニア層まで幅広く人気のマカロニやポテトのサラダ、素材のおいしさを堪能できるマリネなどベーシックなサラダメニューに加え、エスカベッシュ、カッペリーニなど、カジュアルパーティやワインのお供としてもご活用いただけるメニューをご用意しました。

また価格帯も昨年よりもリーズナブルに変更し、より多くの方にお気軽にお試しいただけるよう配慮しました。

柿安の強み「料理人の技術力」と日本に留まらない「素材へのこだわり」で よりおいしいものを追求し続ける

柿安は肉の老舗ですが、良い素材を見極める力とシェフの高い技術を生かし、「柿安のシーフードが欲しい」とのお客様の声に応えるシーフードの提供を実現するため、世界の産地の中からアラスカシーフードを選びました。アラスカは豊かな漁場として知られ、天然の水産物が豊富です。北限の海で育った天然の水産物は、身が締まり素材そのものの味わいが楽しめ、養殖に比べて脂肪分も少ないヘルシーな食材。また、アラスカ州は国・州・地域などが定めたサステナビリティにもとづき、乱獲・混獲による漁業資源の減少に配慮した漁業を行っており、環境保護、資源保全の視点から世界が注目し、規範としています。

柿安では、人にも自然にも、そして未来にもやさしい食の提案と、国内外にこだわらず良質な食材を厳選し、これを活用したこだわりの料理の提供を積極的に行ってまいります。



アラスカシーフードマーケティング協会（ASMI）について

アメリカ連邦政府・アラスカ州の補助金と同州漁業・加工業者からなる会員の出資金により運営する非営利団体。米国を含む世界 20 の国と地域におけるアラスカ産シーフードの消費促進を、あらゆるマーケティング・プロモーション活動を通じて積極的に展開。

【アラスカシーフードフェア 開催概要】

1. 開催期間 : 2014年7月8日(火)~28日(月)
2. 対象店舗 : 柿安ダイニングを中心とした全国47店舗
3. フェアメニュー(一部) : メニュー名/100gあたり価格

◆紅鮭のマカロニサラダ/350円

「柿安ダイニング」での人気メニューを紅鮭でアレンジ。ミモザの花をイメージした見た目も人気です。

◆紅鮭の南蛮風エスカベッシュ/500円

紅鮭をふっくら揚げ、自家製の甘酢ダレを染み込ませた味わい深い逸品。夏野菜を彩り豊かに加えました。

◆キングサーモンと彩り野菜のマリネ/540円

サーモンのピンク色を壊さないように岩塩と特製のマリネ液を使用。イクラ、トマト、赤パプリカなど、“赤”のカラーを意識した食材を組み合わせました。

◆ずわい蟹入りたらもサラダ/480円

クリーミーなポテトサラダにタラコを合わせ、ずわい蟹をトッピングしました。

◆ずわい蟹とロメインレタスのシーザーサラダ/500円

夏が旬のロメインレタスとずわい蟹のサラダに、チーズ、ベーコンで味付けしました。

◆ずわい蟹の夏パスタ〜トマトとおくらのカッペリーニ〜/400円

「天使の髪」と呼ばれる細いパスタを使用し、トマトとオクラで味付けした人気のネバネバメニュー。つるりとしたのど越しで時間がたっても食べやすくおいしく仕上げました。

※表示価格は全て税込み。

※価格は店舗によって異なる場合がございます。メニュー数、内容は変更する場合があります。



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 担当 信田・中村・市谷
〒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)