



毎月19日前後の3日間・12店舗限定で実施
お客様が選べる 黒毛和牛 A5 ランク牛肉各種
お値打ち価格にてご提供いたします

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）では、毎月19日前後の3日間限定サービスとして、精肉店「柿安」の一部店舗にて、人気の高級牛肉、黒毛和牛の中でも最高ランク「A5 ランク」の評価をいただいている牛肉各種をお値打ち価格でご提供しております。

2014年7月は、18日(金)～20日(日)の3日間限定で、下記12店舗にて販売します。



※精肉店店頭イメージ画像です。

お客様の目で実際に確認してお選びいただき、お値打ち価格でお買い求めいただけます

本企画は、牛肉の最高ランクである A5 ランクの黒毛和牛を、より多くの方に気軽にお楽しみいただける企画として実施。最高品質の和牛に対するお客様の「おいしいと思うが、価格が高いため、なかなか買えない」というご要望に応えるため、お客様の目で肉の質を確認できるよう、平台の冷ケースに商品を並べ、お客様に「この肉がいい」と指定していただき、ご希望の量を提供するサービスです。ステーキ肉も1枚1枚を指定できるので、家族構成に合わせた肉質、大きさがお選びいただけます。

また、期間中は、ステーキ用ヒレやサーロイン、すき焼用のロースなど高級部位もお値打ち価格にて提供します。

お客様によりご満足いただける精肉を。柿安ならではのサービスを提供

多くの精肉店で使用しているタテ型の冷ケースでは、陳列されている肉を上から見る事が出来ないので、肉質や大きさなどの指定が難しく、また言葉でも希望を伝えるのが難しいことがあります。そんなお客様のご不満をくみ取り、平らに陳列した肉を上から眺めて好きなところを指定でき、その場で指さして「ここ」と言える平台陳列を導入した本サービスは、他の精肉店にはない**柿安独自**の発想。肉の老舗として常に鮮度の良い食べ頃の精肉を提供できる柿安だからこそ実現できたサービスです。

マンツーマン接客によるきめ細かな対応による安心感

多彩な部位の品揃え、リーズナブルな価格で内食メニューの牛肉「ランクアップ」に貢献 普段なら「脂身が多いから」と選ばないお客様の高品質和牛の潜在需要を引き出しました

本サービスは導入以来、お客様からご好評をいただいています。特に稀少なA5ランクの黒毛和牛をカルビからステーキ用まで多彩な部位を取り揃えていることもあって、焼肉用にいつもよりランクアップして購入するお客様や、焼肉ではなくステーキにメニューを変更して、ヒレやサーロインを購入されるなど、夕食メニューを考えながら購入されるお客様の牛肉選びに貢献。また、様々な部位をまとめて購入される方も多く、ヒレ・サーロインなど高級部位の販売も好調。普段なら霜降り肉は脂身が多いと敬遠しがちだが、自分で指定できるから購入した、といった女性やご高齢のお客様もおり、「見て・選べる」量り売りに対する評価は、幅広いお客様の高品質和牛の潜在需要も引き出しております。

導入各店では、お客様の牛肉選びにマンツーマン接客で対応。肉の厚みもお好みに合わせてカットするなど丁寧な接客が安心感を与えており、導入間もない販売施策ながら、毎月楽しみにするリピーターの方も増えています。

老舗料亭や高級レストランなどでしか食べられない、最高品質と言われるA5ランクの黒毛和牛を、この機会にご家庭でぜひご堪能ください。

実施時期：2014年7月18日(金)～20日(日)の3日間限定(毎月19日前後の3日間限定)

対象店舗：三越仙台精肉店／宮城県仙台市青葉区一番町4-8-15 定禅寺通り館 B1F

東武宇都宮精肉店／栃木県宇都宮市園町5-4 東武百貨店宇都宮店 B1F

大丸浦和パルコ精肉店／埼玉県さいたま市浦和区東高砂町11-1 大丸浦和パルコ B1F

北千住マルイ精肉店／東京都足立区千住3-92 北千住マルイ店 B1F

西武池袋精肉店／東京都豊島区南池袋1-28-1 西武百貨店池袋西武 B2F

丸井国分寺精肉店／東京都国分寺市南町3-20-3 丸井ファミリー国分寺 B1F

小田急町田精肉店／東京都町田市原町田6-12-20 小田急百貨店町田店 B1F

ラゾーナ川崎プラザ店／神奈川県川崎市幸区堀川町72-1 ラゾーナ川崎プラザ 1F

マルイファミリー溝口店／神奈川県川崎市高津区溝口1-4-1 マルイファミリー溝口店 B1F

小田急藤沢精肉店／神奈川県藤沢市南藤沢21-1 小田急百貨店藤沢店 B1F

遠鉄精肉店／静岡県浜松市中区砂山町320-2 遠鉄百貨店 B1F

柿安直営店 赤塚精肉店／愛知県尾張旭市東本地ヶ原町1-1 メルセーズ尾張旭内

内 容：A5ランクの「黒毛和牛」8品目以上

品目例：ヒレステーキ、サーロインステーキ、肩ロースすき焼、リブロースすき焼 等を

お好みの厚さにカットしたり、ご希望の量を量って、お値打ち価格でご提供いたします。

【メモ】肉の等級 《A5 ランク》

(社) 日本食肉格付協会によって決められる肉の格付け。歩留まり等級 3 段階 (A、B、C/A が最高ランク) と、肉質等級 5 段階 (5,4,3,2,1/5 が最高ランク) の 2 つの等級で決定されます。

特に肉質等級は、「脂肪交雑」、「肉の色沢」、「肉のしまりときめ」、「脂肪の色沢と質」の 4 項目について評価され、最高ランク「A5」は、格付け牛の中でも 15% 程度しか認定されない、選び抜かれた牛肉の証です。



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)