



肉の老舗「柿安」だからこそ実現！大好評につき今期も登場

松阪牛、黒毛和牛のすき焼・焼肉用詰合せ『肉おせち』

2014年12月1日（月）より予約販売開始

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）は、年末年始に向けた最高級牛肉の詰合せ商品『肉おせち』の予約販売を、2014年12月1日（月）より、全国の柿安 精肉店各店にて承ります。

※取扱商品は、販売店舗により異なります。



商品 イメージ

年末年始の「ハレ」の食卓がさらに華やぐ

肉の老舗「柿安」だからこそ実現できた新提案の『肉おせち』

『肉おせち』は、2013年に登場し大好評となった、柿安ならではの提案のおせち。

新年の夕食ですき焼、焼肉など牛肉メニューの人気の高いことを受け、おせち料理のような枱形のパッケージに、柿安の最高級の松阪牛または黒毛和牛の様々な部位を、「すき焼用」「焼肉用」それぞれに合わせてセレクトし、カットして詰め合わせました。特に松阪牛は最高級クラスの精肉を使用しており、年末年始ならではの、いつもと違う「ハレ」の食卓をお楽しみいただける、非常にお得なセットです。

また、おせちの重箱をイメージしたパッケージは見た目のインパクトも抜群。そのまま食卓に置けば新年の特別な食卓に華やぎをもたらし、家族だんらんはもちろん、お客様のおもてなしや、年賀のご挨拶の折のお持たせとしても喜ばれること請け合いです。

今シーズンは、4種類の『肉おせち』が登場！
和牛の様々な部位を、調理法に合わせてセレクト

今シーズンは、年末年始の様々な食卓シーンでお楽しみいただけるように4種類の『肉おせち』をご用意しました。すき焼・焼肉用精肉が「2段重」になったコンビネーション商品（松阪牛、または黒毛和牛）や、柔らかさと旨みが際立つ松阪牛の最高級部位を使用したサーロインのすき焼用おせち、「ザブトン*」や「イチボ*」など稀少部位も入って800gとボリュームたっぷりの黒毛和牛の焼肉用おせちなど、肉の老舗 柿安がセレクトした上質なお肉をご堪能いただけます。おせちの隣に「肉おせち」を、年末年始の食卓の定番にしてみたいはいかがでしょうか。

商品概要	
販売方法	予約受付：2014年12月1日（月）～28日（日）各店頭にて受付 ＊お渡し日は12月30日（火）・31日（水）／予約店頭のみ 店頭販売：2014年12月30日（火）・31日（水）（予定）
商品／価格	① 松阪牛すき焼・焼肉の2段重 肉おせち（800g）／20,000円（税込） 最高級クラスのすき焼用：リブローズ（400g）・焼肉用カルビ、もも（各200g） ② 松阪牛すき焼用 肉おせち（600g）／15,000円（税込） 最高級クラスの松阪牛サーロインすき焼用（600g） ③ 黒毛和牛すき焼・焼肉 肉おせち（800g）／13,000円（税込） すき焼用：サーロイン（400g）・焼肉用：カルビ、ヒレ（各200g） ④ 黒毛和牛焼肉用 肉おせち（800g）／10,000円（税込） サーロイン、ザブトン*、カルビ、イチボ*各厚切り焼肉用（各200g）
対象店舗	「柿安」精肉店全店（全国38店舗） ＊店舗により取扱商品は異なります。

*ザブトン：肩ローズの芯の部分。1頭から数キロしかとれない稀少部位であり、和牛の中で最も霜降りな部分。
 ＊イチボ：牛の臀部の先の極少量しかとれない稀少部位。霜降りの甘さと赤身の旨みが合わさった通の間で人気の部分。

※商品の表示価格は店舗の税込表示によって異なる場合がございます。
 ※店頭販売はあくまでも予定です。予約状況によっては難しい場合がありますことをご了承ください。
 ※画像をご入用の方はご連絡ください。



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「柿安 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 F A X :03-5759-0767 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）
 HP：http://www.kakiyasuhonten.co.jp/