



2015年の節分は柿安の恵方巻で幸せ祈願！
新商品『黒毛和牛ロースステーキ巻』を含めた6種をラインナップ
人気の“すき焼巻”や大海老マヨを使った“海鮮巻”を販売

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「柿安ダイニング」（全国45店舗）を中心とした惣菜店で、毎年ご好評いただいている“すき焼巻”や“海鮮巻”など、人気の「恵方巻」6種を2015年1月20日（火）から店頭で予約販売します。また、節分当日の2月3日（火）には店頭販売も行います。

※店舗によって取扱い商品や販売期間、価格が異なります。



『京都産 九条葱と黒毛和牛 すき焼 恵方巻』（1本／税込1,281円）

名人が育てた九条葱の甘さと上質な黒毛和牛の旨みが絶妙な
肉の老舗 柿安ならではの“すき焼 恵方巻”

昨年に続き、柿安ダイニングの恵方巻で人気No.1の『京都産 九条葱と黒毛和牛 すき焼 恵方巻』にお麩煮や牛蒡を加えてさらにおいしくブラッシュアップし、今年も販売します。

同商品は、京都で九条葱を作り続けて30余年、毎年行われる品評会にて何度も受賞している名人 林種男さんが真心を込めて育て上げた九条葱を炒めて甘みを引き出し、料亭「柿安」伝承のすき焼の味をベースに炊き上げた黒毛和牛と一緒に巻いた贅沢な「肉」の恵方巻です。

その他、海鮮巻やステーキ巻など種類も豊富にご用意しており、今年は恵方巻全体の売上を昨年対比124%と見込んでいます。

2015年の恵方は「西南西やや右」。幸せ祈願の食卓に「柿安」ならではの恵方巻はいかがでしょう。

※画像をご入用の方はご連絡ください。

【その他のラインナップ】

柿安でしか味わえないバリエーション豊富な恵方巻

今年はおいしさにこだわった全6種の恵方巻をご用意しました。

柿安ダイニングの看板商品「大海老マヨ」を丸ごと入れ、さらにずわい蟹も一緒に巻いた『ずわい蟹と大海老マヨ 海鮮 恵方巻』をはじめ、肉の老舗「柿安」が選び抜いた黒毛和牛をステーキにして巻いた食べごたえ抜群の『黒毛和牛ロースステーキ巻』が新登場。さらに、『柿安恵方巻きセット』は人気のすき焼巻と海鮮巻のハーフサイズが入り、2種類の味をお楽しみいただけます。



『ずわい蟹と大海老マヨ 海鮮 恵方巻』（1本/税込 1,281円）

<2015年 柿安の恵方巻6種>

商品名	価格	販売日	販売店舗
京都産 九条葱と黒毛和牛 すき焼 恵方巻	1本 税込 1,281円	1/31 (土) ~ 2/3 (火)	「柿安ダイニング」(全国 45店舗) を中心とした惣菜店。 ※店舗によって取扱い商品や販売期間、価格が異なります。
ずわい蟹と大海老マヨ 海鮮 恵方巻	1本 税込 1,281円		
黒毛和牛ロースステーキ巻	1本 税込 1,981円	2/3 (火)	
柿安恵方巻セット	1セット 税込 1,381円		
恵方巻	1本 税込 901円		
ずわい蟹とアボカドのサラダ巻	1本 税込 1,080円		



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。



柿安ダイニングについて

1998年4月に第一号店のそごう千葉店を開業。デパ地下ブームを牽引し、現在も柿安の惣菜事業の看板となっているブランド。最大の特長は、プロの料理人が店内厨房で調理をし、出来立てをご提供できること。和・洋・中の彩り溢れるサラダや惣菜、バラエティ豊かなお弁当など豊富なラインナップが揃う。現在、日本全国で45店舗を展開。

【お問い合わせ先】

株式会社 柿安本店 総務部 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/>