



## 「柿安」は2014年より鹿児島市とパートナーシップ宣言を締結 第4回「鹿児島うまかもんフェア」開催

日時 2015年2月4日(水)～24日(火)

2月24日 ビュッフェレストラン「三尺三寸箸 Nouvelle 日比谷店」にてイベント開催

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)の精肉店および「柿安ダイニング」では、2015年2月4日(水)～24日(火)までの21日間、鹿児島の特産精肉や特産食材を使ったオリジナルメニューを販売する「鹿児島うまかもんフェア」を開催します。

### 2012年より毎年開催し好評を博す「鹿児島うまかもんフェア」

### 2014年より鹿児島市とのパートナーシップ宣言を実現し、鹿児島の魅力を全国に発信

本フェアは2012年以来毎年開催しており、鹿児島産の黒牛・黒豚を中心に地元の魅力的な特産素材を、肉の老舗ならではの目利きとメニュー開発力を生かして紹介することで、多くの方より好評を博してきました。2014年には、鹿児島市とのパートナーシップ宣言を実現。ブランド肉だけでなく、野菜や果物など鹿児島の食材も広く取り扱うことで、魅力を存分に発信できるフェアを開催しました。今回のフェアでも、精肉各店にて、鹿児島黒豚、北さつま(鹿児島県産黒毛和牛)、赤鶏さつまなど、鹿児島のブランド肉を限定販売。また「柿安ダイニング」では、桜島大根、黒豚など、鹿児島の特産品を使った惣菜メニューを販売予定です。

柿安では、今後も鹿児島市とのパートナーシップを積極的に活用し、精肉店を中心に、惣菜、レストランなど多彩な食業態を全国展開する自社の強みを生かした企画を生みだして、鹿児島の魅力を存分に伝えて参ります。



「鹿児島うまかもんフェア」イメージ

#### 【「鹿児島うまかもんフェア」開催概要】

1. 期間 :2015年2月4日(水)～24日(火)
2. 対象店舗 :「柿安」精肉店全店/「柿安ダイニング」全店
3. 内容 :「柿安」精肉店  
鹿児島黒豚、北さつま(鹿児島県産黒毛和牛)、赤鶏さつま、鹿児島黒豚プリンジャスポークなど  
「柿安ダイニング」  
桜島大根とちりめんじゃこのサラダ  
ネギたっぷり 黒豚の胡麻ダレしゃぶしゃぶサラダ  
黒豚入りメンチカツ など(予定)

※商品は変更になる場合があります。また商品によっては限定販売店のみ取り扱いとなります。

※価格等詳細はお問い合わせください。

「鹿児島うまかもんフェア」記念  
元宝塚トップスター紫吹淳さんトークショー

「美しさの秘訣 ～鹿児島黒食材はアンチエイジング～」開催

開催日:2015年2月24日(火)18:30～21:00

会場:「三尺三寸箸 Nouvelle 日比谷店」

フェアを記念し、最終日にはビュッフェレストラン「三尺三寸箸 Nouvelle 日比谷店」にて、元宝塚歌劇団月組トップスター紫吹淳さんをお迎えしたトークショーを開催します。会では、紫吹さんの「美と健康の秘訣」や、注目の鹿児島食材の摂り入れ方などを語っていただいた後、鹿児島食材を使ったスペシャルメニューを含めたお食事をビュッフェ形式にて提供します。

紫吹淳さん



【「美しさの秘訣 ～鹿児島黒食材はアンチエイジング～」開催概要】

1. 開催日 : 2015年2月24日(火) 18:30～21:00
2. 対象店舗 : 三尺三寸箸 Nouvelle 日比谷店(1店舗のみ)  
所在地 〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-2-2 日比谷シャンテ B2
3. 料金 : 12,000円 ※お一人様・税込価格
4. 定員 : 120名
5. 内容 : 18:00 開場 18:30 開演、挨拶  
18:35～19:05(30分) 紫吹淳さんトークショー  
19:10～19:20(10分) 鹿児島県出身 興総料理長による鹿児島食材および料理説明  
19:20～20:20(60分) お食事タイム \*紫吹淳さんが各テーブルを巡り、ご挨拶  
20:20～21:00(40分) お楽しみ抽選会

※開始後の時間は、状況により変更になる場合があります。

6. ビュッフェメニュー : ※メニュー内容は変更する場合があります。

<鹿児島食材メニュー>

- ◆黒豚しゃぶしゃぶ ◆黒毛和牛ローストビーフ
- ◆にぎり寿司(カンパチ、ブリ)
- ◆桜島大根マリネやスープ など

\*その他、三尺三寸箸の立春メニュー「春の芽吹き料理」や、旬の苺を使った「ストロベリースイーツ」など多数ご用意

7. 募集要項 : 応募期間/2015年2月3日(火)～2月17日(火)  
\*定員となり次第募集は終了させていただきます。  
応募方法/三尺三寸箸 Nouvelle 日比谷店にお電話にてご予約下さい
8. お問い合わせ・ご予約先 : TEL 03-3539-1566



#### 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。



#### 三尺三寸箸について

2003年に大阪梅田に1号店をオープンし、現在首都圏、名古屋を中心に店舗数を拡大しているビュッフェレストラン業態。和・洋・中の創作料理を主菜からデザートまで約50~80種類ご用意しております。主にショッピングモールなどに店舗展開しており、子育てファミリー層やシニア層など幅広い世代の日常的な外食シーンをサポートしています。

#### 【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/>