



「柿安監修 黒毛和牛の牛すき恵方巻」を セブン-イレブンにて予約限定販売

明治4年（1871年）牛鍋店として創業以来、150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）が監修した、株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区/代表取締役社長：永松文彦）限定商品が、2022年の節分に向けてご予約限定で販売されます。

節分にその年の最も縁起が良いとされる方角「恵方」を向いて食べると、願いが叶うとされている恵方巻。このたびの新商品「柿安監修 黒毛和牛の牛すき恵方巻」は、節分の行事食としてはもちろん、昨今の社会情勢からニーズが高まっている「おうち時間の充実、にもお応えできるよう、ご自宅で本格的な味わいが楽しめる商品になっております。

【商品概要】

『柿安監修 黒毛和牛の牛すき恵方巻』【数量限定】



※写真はイメージです。

具材の主役である「牛すき煮」は自社工場・しぐれセンターで製造。柿安のすき焼を再現すべく、厳選した黒毛和牛の牛肉とともに、ねぎやお麩を伝統製法で丁寧に炊き上げました。老舗の味わいを存分にお楽しみいただけます。

＜価格＞レギュラーサイズ：945円（税込1,020円）
ミニサイズ：645円（税込696円）

＜具材＞牛すき煮、厚焼き玉子、きんぴらごぼう、きゅうり

＜サイズ＞レギュラーサイズ：（約）直径4.5cm、長さ13cm
ミニサイズ：（約）直径4.5cm、長さ8.5cm

株式会社柿安本店について



明治4年（1871年）に牛鍋店「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店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を販売する「柿安牛めし」、フードコート業態「柿安 Meat Express」など、次々に新しい業態を開発、成長を遂げる。2019年に東京証券取引所市場第一部上場。

ホームページ：<https://www.kakiyasuhonten.co.jp/>

【本リリースのお問い合わせ先】

株式会社柿安本店 広報グループ

〒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