

 「肉の老舗 柿安」監修 牛肉×ごぼうの旨みに山椒が香る、夏限定商品
『新潟県産コシヒカリおむすび 柿安監修 牛ごぼう』登場！
2022年8月16日(火)から全国のセブン-イレブンにて販売開始

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)夏限定商品『新潟県産コシヒカリおむすび 柿安監修 牛ごぼう』を、2022年8月16日(火)から全国のセブン-イレブンにて、順次販売いたします。

※一部取り扱いのないエリアがあります。※商品はエリアにより規格が異なります。

※一部店舗により取り扱いのない場合があります。



※写真はイメージです。

『新潟県産コシヒカリおむすび 柿安監修 牛ごぼう』(1個 税込194円)

同商品は、柿安の看板商品の一つである「牛肉しぐれ煮」を、おにぎりの具材として合うように、改良を重ねて作り上げた夏限定商品です。柿安創業の地である、三重県・桑名に伝わる伝統製法「浮かし煮」で、たっぷりのタレを使って牛肉をふっくらと炊き上げています。タレは、ご飯との相性を考え、たまりじょうゆなどを独自に配合したもので、お肉の旨みを引き立たせるように仕上げられています。さらに、実山椒を刻んで加えているため、蒸し暑い夏にぴったりの、清涼感のある風味をお楽しみいただけます。牛肉と相性の良いごぼうも入り、スタミナをつけたいこれからの時期に、ぜひお召し上がりいただきたいおにぎりです。

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、2022年には社東京証券取引所の新市場区分化に伴い、プライム市場へと上場市場を移行。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 総務人事部(広報)

〒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