



## 肉の老舗こだわりの贅沢メニュー！ 柿安ダイニング “お肉で祝うクリスマス”

WEB予約「カキヨyak」及び店頭にて2023年12月17日（日）までご予約受付中

明治4年（1871年）牛鍋店として創業以来、150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、全国のデパ地下に展開する惣菜事業の代表ブランド「柿安ダイニング」で“お肉で祝うクリスマス”をコンセプトとした商品を2023年12月1日（金）～25日（月）に販売いたします（一部店舗は対象外）。また、WEB予約サービス「カキヨyak」及び店頭にて、2023年12月17日（日）までご予約受付中です。



- （左上）『やわらか牛タンサラダ～ガーリックペッパーソース～』（税込 1,501 円／100g）  
 （左下）『柿安がおすすめするローストビーフオードブル』（税込 4,092 円／1 台・3 人前）  
 （右）柿安ダイニング “お肉で祝うクリスマス” テーブルイメージ  
 <画像手前> 『ローストビーフ～3 種ハーブのざくざくガーリックオイル～』（税込 1,642 円／100g）  
 <画像中央> 『スペアリブ トマトガーリックソース』（税込 714 円／100g）  
 <画像奥> 『<徳島県産>阿波尾鶏のこだわりロースト』（税込 1,781 円／1 本）

### 新登場や限定商品が充実！ 柿安ダイニングのクリスマスはお肉が主役

「柿安ダイニング」ではクリスマスの食卓を華やかに彩る、お肉が主役の豪華な商品をご用意しております。なかでも新登場の『やわらか牛タンサラダ～ガーリックペッパーソース～』は、低温調理で旨みを凝縮した牛タンを贅沢に使ったサラダです。店舗で玉ねぎを炒めてお作りする自家製ソースは、玉ねぎの甘みとニンニクの風味、ピリッとしたペッパーが食欲をそそり、柔らかく歯切れの良い牛タンのおいしさを引き立てます。さらに、スペアリブはトマトガーリックソースが新たに登場。濃厚な自家製トマトソースに前日から漬け込んだ肉厚の豚肉を、店舗でじっくり焼き上げた食べ応えのある商品です。その他にもこだわりのローストビーフやチキン、人気商品を詰め合わせたオードブルなど、柿安でしか味わえないこだわりのクリスマス商品を取り揃えております。

※画像はイメージです。

※店舗によってご予約・販売期間、取り扱い商品、価格が異なる場合がございます。

## 彩り豊かでシーフードをふんだんに使ったサイドディッシュも充実

お肉の商品だけでなく、鯛や海老、帆立、サーモンを使った豪華なサイドディッシュも充実しております。新商品の『海老と帆立の華やかマリネ』や『サーモントラウトと苺のマリネ〜つぶつぶ苺ドレッシング〜』は見た目も美しく、クリスマスの食卓が華やぐ商品です。また、人気の高いカルパッチョ風サラダも、いくらをトッピングした特別バージョンとして登場いたします。

		
『海老と帆立の華やかマリネ』	『サーモントラウトと苺のマリネ〜つぶつぶ苺ドレッシング〜』	『金目鯛・帆立・いくらのご馳走カルパッチョ風サラダ』
(税込 611 円/100g)	(税込 864 円/100g)	(税込 837 円/100g)

## WEB 予約「カキヨyak」が便利！ ネットで簡単予約、店頭でスムーズ受け取り

「カキヨyak」は、インターネットで簡単にご予約いただくことができ、店頭でスムーズに商品を受け取れるサービスです。

ご予約の受付はクリスマス商品が 2023 年 12 月 17 日（日）まで、おせち・年末年始商品は 12 月 22 日（金）までとなっております。詳細は WEB 予約サービス「カキヨyak」をご覧ください。

※WEB 予約サービス「カキヨyak」のご利用は「会員登録」及び「柿安 WEB 予約サービス」LINE 公式アカウントへの友だち登録が必要となります。

【カキヨyak】<https://www.kakiyasuhonten.co.jp/kakiyoyaku/>

※画像はイメージです。

※店舗によってご予約・販売期間、取り扱い商品、価格が異なる場合がございます。



### 柿安ダイニングについて

1998 年 4 月に第 1 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、できた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、百貨店を中心に日本全国で店舗を展開。

### 【お問い合わせ先】

株式会社柿安本店 広報 〒141-0031 東京都品川区西五反田 8-1-14 最勝ビル 8 階  
電話:03-5759-0718 FAX:03-5759-0767 E-mail:press@kakiyasuhonten.co.jp

### 【お客様お問い合わせ窓口】

フリーダイヤル：0120-554-410（9 時～17 時／土曜・日曜・祝日を除く）  
HP：https://www.kakiyasuhonten.co.jp/