



牛めしとうなぎを一緒に味わえる贅沢弁当 好評につき今年も一足先に登場！

『黒毛和牛 牛めし&国産 うな重』5月11日(水)より販売

人気の『文明開化の味 牛鍋弁当』にうなぎまぶしを組み合わせた新商品も登場

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)では、毎年好評の土用の丑の日向け商品(全4商品)を、全国の「柿安ダイニング」「柿安 牛めし」を中心とした惣菜店で順次販売します。

今年、人気の高い柿安の看板商品『黒毛和牛 牛めし』とうなぎを一緒に味わえる『黒毛和牛 牛めし&国産 うな重』に加え、2015年に発売し人気を博している「文明開化の味 牛鍋弁当」に、うなぎまぶしを組み合わせた新商品『牛鍋&国産 うなぎまぶし弁当』を5月11日(水)から販売。その他、うなぎを使った柿安ならではの弁当を用意し、土用の丑の日を盛り上げます。



『黒毛和牛 牛めし&国産 うな重』1個 1,581円(税込)

肉の旨みとふっくらしたうなぎが楽しめるスタミナ贅沢弁当が登場！

“おいしいものを少しずつ”が大好きな女性にも人気

『黒毛和牛 牛めし&国産 うな重』は、良質な黒毛和牛を使い、店内厨房で料理人が秘伝のタレで炊き上げた「黒毛和牛 牛めし」と、鹿児島県産(一部愛知県産)のうなぎをふっくら蒲焼にしたうな重を、一緒に味わえる大人気の期間限定商品。スタミナがつく牛肉とうなぎが両方楽しめる、男性のお客様はもちろん、おいしいものを少しずつ食べたいと願う女性にも好評です。

昨年、うなぎを使った4種のお弁当を、暑い夏に向けて一足先に提供し、累計11万個を売り上げるほど好評だったことを受け、今年も5月11日(水)から順次販売します。

※画像がご入り用の方はご連絡ください。

懐かしく優しい味わいの牛鍋弁当とうなぎまぶしの組み合わせ

『牛鍋&国産 うなぎまぶし弁当』が初登場！

今年初登場の『牛鍋&国産 うなぎまぶし弁当』は、2015年に新発売した「文明開化の味 牛鍋弁当」に、鹿児島県産（一部愛知県産）の国産うなぎを使った、うなぎまぶしを組み合わせたお値打ちなお弁当。牛鍋弁当は、ふっくらと炊き上げた牛肉と玉ねぎ、白滝、麩が入り、コクがありながらあっさりとした味わい。錦糸玉子の上とうなぎを散らした、うなぎまぶしは、彩りも美しく食べやすく仕上げました。



『牛鍋&国産 うなぎまぶし弁当』
1個 1,381円（税込）

その他、国産（主に鹿児島県産）うなぎを贅沢に使った『国産 うなぎ重』やバリエーション豊富な副菜とうなぎが一緒に楽しめる贅沢な幕の内弁当など、柿安でしか味わえないお弁当を用意しています。

【商品概要】

商品名	税込予定価格（1個）	販売日	販売店舗
『黒毛和牛 牛めし&国産 うなぎ重』	1,581円	5/11（水）～	全国の「柿安ダイニング」 「柿安 牛めし」を中心とした惣菜店 ※店舗によって販売期間 や取り扱い商品が異なります。
『牛鍋&国産 うなぎまぶし弁当』	1,381円		
『季節限定黒毛和牛 牛めし幕の内弁当 （国産うなぎ入り）』	1,620円	7/20（水）～7/31（日）	
『国産 うなぎ重』	※6月中旬以降決定	7/30（土）限定	

※店舗によって販売商品内容・価格が異なる場合がございます。

※いずれも商品がなくなり次第終了となります。

※5/11（水）から店頭で順次予約を承ります。尚、商品をご予約いただいた店頭でのお渡しとなります。



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 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）