



夏こそスーパーフードの力を借りる！“ビーツ”を使った、見た目も可愛いサラダ
冷やしておいしい「ビーツとくるみのチーズポテトサラダ」
2016年7月13日（水）、全国の「柿安ダイニング」で発売

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）は、惣菜業態の代表ブランドである「柿安ダイニング」店舗で、スーパーフード“ビーツ”（サトウダイコンの仲間）を使った「ビーツとくるみのチーズポテトサラダ」を発売します。見た目も華やかで可愛らしく、冷やして食べると一層おいしい夏季限定商品です。全国の「柿安ダイニング」（一部店舗を除く）で7月13日（水）、発売します。



「ビーツとくるみのチーズポテトサラダ」（100g／税込381円）

冷やしておいしい！ シャンパンにもバゲットのお供にもぴったりの夏季限定商品

スーパーフード“ビーツ”を使った、見た目も可愛いドルチェみtainなサラダが登場

主役のビーツは、夏の旬野菜であり、栄養価が高くスーパーフードの一つとして注目されています。中でも「NO（エヌオー）」という一酸化窒素が多く含まれることに注目が集まっているほか、ビタミンやミネラルが豊富に含まれており、効率よく栄養を摂ることができます。食欲が低下しがちな暑い夏を乗り切るのにぴったりの食材です。

通常、煮込みなどで使われることが多い食材ですが、同商品ではスライスしたフレッシュなビーツをトッピングに使用。生で食すことで、栄養素をより多く取り入れることができるうえ、ビーツ本来の甘みや深みのある味わいをお楽しみいただけます。

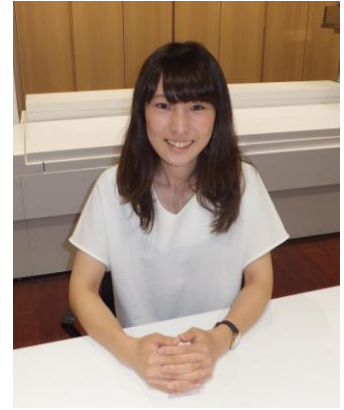
ポテトサラダは、主役のビーツが引き立つように、クリームチーズやホワイトペッパー、塩などのシンプルな味付け。水煮の角切りビーツとくるみを混ぜ込み、食感の変化や香ばしさもお楽しみいただけます。

見た目にもこだわり、ビーツを入れてほんのり色づいたポテトサラダに、ドライフルーツやくるみ、カッターチーズを散らし、まるでドルチェのように可愛く華やかに仕上げました。冷やすとより一層おいしく、シャンパンやバゲットのお供としても召し上がっていただけます。

今夏は猛暑になると予想されています。スーパーフードのビーツをおいしく摂取できる、これからの時期にぴったりの夏季限定商品です。

20～30代の女性をターゲットに開発
サラダ商品のバリエーションを増やし、若年層の顧客獲得へ

「柿安ダイニング」では約8割が女性のお客様で、幅広い年代の方にご愛顧いただいています。一方で、最近は若年層の顧客獲得に向け、20～30代の女性の人気が高い、サラダ商品の開発にも注力。その一環として開発したのが、この度販売する「ビーツとくるみのチーズポテトサラダ」です。商品開発チームの一人、惣菜営業部の社員・岩本麻紀は開発背景やこだわりを次のように語ります。



惣菜営業部
岩本 麻紀

「夏季限定商品を開発する中で、20～30代の女性に訴求するサラダ食材として、女性誌等で話題となり年々人気が高まっている“スーパーフード”に着目しました。中でも、ビーツは夏が旬の野菜であり、栄養価が高く、栄養を効率良く摂れるということから、夏バテ対策にもぴったりです。また、色合いの美しさやご家庭であまり食す機会のない珍しさも食材選びの決め手となりました。

この商品は、皿盛りではなく小分けにしたポーションタイプで販売。華やかで可愛らしいドルチェのような見た目にもこだわりました。ご自宅はもちろん、女子会や手土産など、幅広いシーンで召し上がっていただきたいですね」

今後も柿安ダイニングでは、おいしさを追求し、お客様のニーズに応えた商品を開発していきます。

スーパーフードとして注目が高まる“ビーツ”とは

スーパーフードとは、一般的な食品と比べて栄養のバランスに優れ、なおかつ栄養価が高い、もしくは一部の栄養や健康成分が突出して多く含まれている食品を指します。

ビーツもまたスーパーフードの一つとされています。マグネシウムやカリウム、鉄などのミネラルやビタミンが豊富に含まれており、中でも「NO（エヌオー）」という一酸化窒素が含まれていることが注目されています。さらに、天然のオリゴ糖や食物繊維が含まれており、特に女性から注目が集まっています。

※画像がご入り用の方はご連絡ください。
※商品内容や価格は時期によって異なる場合がございます。



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46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）