



野菜不足解消はスマートに 人気のチョップドサラダを「食べるコスメオイル」で
野菜不足に秋ビュッフェ！食欲の季節を先取り レストラン「三尺三寸箸」秋メニュー
2016年8月22日(月)～10月25日(火)[予定]／東京・名古屋など16店舗で

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、ビュッフェレストラン「三尺三寸箸」さんじやくさんずんぼし「上海柿安」しゃんはいかきやす(東京・名古屋など全16店舗)全店で、2016年8月22日(月)～10月25日(火)、期間限定「秋メニュー」約20品(「上海柿安」では約5品)を、ランチ・ディナーにて順次展開します。

約2ヶ月毎に更新する期間限定メニューの「秋メニュー」は、女性注目の「食べるコスメオイル」で味わう、今話題のチョップドサラダ[店舗限定*]など、日頃の野菜不足をスマートに解消できるメニューが登場。炊きたての新米をおいしく食べるメニューなども揃え、美容と健康への関心が高い女性のニーズに応えます。リピーターを中心に来店を促し、期間内の来店客数前年比110%を目指します。

メニューの一例

■ **スマートに野菜不足を解消** 話題の「食べるコスメオイル」で楽しむサラダ【2品とも店舗限定*】
<コスメオイルドレッシングで食べる>キヌア・ドライフルーツ・ロメインレタスのチョップドサラダ

「チョップドサラダ」は具材を一口大に切った話題のサラダ。歯ごたえとほのかな苦味がある「ロメインレタス」を中心に、栄養価豊富な「スーパーフード」として人気の「キヌア」「ドライフルーツ」を加えました。紫キャベツとの鮮やかなコントラストが器に映え、ざくざくと歯ごたえのある食感が楽しめます。
<コスメオイルドレッシングで食べる>アボカドとひじきの五穀サラダ

ビタミン豊富なアボカド、ミネラル豊富なひじき、5種の雑穀で作った、ユニークな食感のサラダです。鮮やかなトマトが彩りを添えます。



(写真上)キヌア・ドライフルーツ・ロメインレタスのチョップドサラダ

■ **「食べるコスメ」をサラダで味わう** 化粧品にも使われる食用油のドレッシング【3品とも店舗限定*】
アルガンオイルドレッシング

モロッコで生産が盛んな植物油・アルガンオイルはオレイン酸やビタミンEが多く含まれ、香ばしい風味が食欲をそそります。
パンプキンシードドレッシング

かぼちゃの種子を絞った、深緑色の植物油。独特の甘みと香ばしさがサラダを引き立てます。不飽和脂肪酸やミネラルが豊富。
アボカドオイルドレッシング

アボカドを絞った淡黄色の油は不飽和脂肪酸やビタミンたっぷり。マイルドでくせがなく、アボカドの香りが華やかです。



(写真上)パンプキンシードドレッシング

新米のうまさを味わうおかず 和・洋・中の料理人が競演。炊きたての新米を味わう 3種のふりかけ

和「ごはんにかけるんですよ」
鮭とイクラの親子和えふりかけ



【店舗限定*】風味豊かな鮭とイクラをあっさり大根おろしで和えました。できたてを冷やしてご提供。シャキシャキした大根と濃厚な鮭とイクラの調和が最高。

洋「ごはんにかけるんですよ」
コラーゲンふりかけ



フランス料理の料理人が作った、コラーゲンたっぷりのふりかけ。ゼラチンに濃厚なパルメザンチーズ、フライドオニオンを。ほのかにパセリが香ります。

中「ごはんにかけるんですよ」
旨味・3兄弟



中華の代表食材・干しいたけに鰹節、昆布を和え、それぞれの薫り高いうまみをぎゅっと凝縮。シンプルな新米のおいしさを奥深く豊かに引き立てる、中華風のふりかけです。

* 展開する店舗 [東京都]日比谷、新宿、玉川 [愛知県]金山 [京都府]京都

「三尺三寸箸」「上海柿安」秋のメニュー 概要

提供期間：2016年8月22日(月)～10月25日(火)

対象店舗：「三尺三寸箸」全12店舗【東京都】玉川高島屋S・C店、Nouvelle日比谷店、ルミネ新宿店【神奈川県】ラゾーナ川崎プラザ店【埼玉県】イオンモール羽生店、イオンレイクタウン店【愛知県】イオンモール大高店、アスナル金山店、イオンモールナゴヤドーム前店、春日井店【岐阜県】イオンモール各務原店【京都府】ジェイアール京都伊勢丹店
「上海柿安」全4店舗【愛知県】イオンモール大高店、イオンモール mozo ワンダーシティ店、【埼玉県】イオンレイクタウン店、【千葉県】ららぽーとTOKYO-BAY店

内容：和・洋・中創作料理ビュッフェ約50品[「上海柿安」約30品](肉・魚介・野菜料理、ご飯・麺、スイーツほか)

平日料金(税込)：ランチ1,566円～2,500円 デイナー1,944円～3,110円 *料金、ビュッフェプランは店舗により異なります。

*料理や料金、サービスなどの内容は予告なく変更する場合があります。



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。



三尺三寸箸について

2003年に1号店をオープンし、現在首都圏や名古屋を中心に全12店舗を展開しているビュッフェレストラン業態。和・洋・中の創作料理を主菜からデザートまで約50～80種類ご用意しています。主にショッピングモールなどに展開。子育てファミリー層やシニア層など、特に女性のお客様を中心に、幅広い世代の日常的な外食需要にお応えしています。



上海柿安について

2007年に1号店をオープンし、現在首都圏や名古屋のショッピングモールで全4店舗を展開。上海の本格点心をはじめ、中華創作料理、デザートまで、伝統的な中華に和の文化を融合させた「モダンチャイニーズ」がコンセプト。

【お問い合わせ先】株式会社 柿安本店 総務人事本部 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)