



牛肉の目利き一筋 40 年 肉の老舗『柿安』の名人「林 正孝」厳選
「松阪牛」「三重 柿安牛」など、絶品和牛が店頭で買える
国産黒毛和牛販売企画「林名人のおすすめ商品」
老舗だからできる商品を提供 9月22日（木）～25日（日）展開

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、牛肉目利き40年の名人「林正孝^{はやしまさたか}」が厳選した、「松阪牛」や、柿安オリジナル「三重 柿安牛^{みえ かきやすぎゅう}」（例：かたロースすき焼用100g 税抜1,480円）、「柿安指定牧場 三重県産黒毛和牛」といった、柿安で長年人気の国内産黒毛和牛を大手百貨店内「柿安 精肉」など全国24店舗で販売する企画「林名人のおすすめ商品」を、9月22日（木）～25日（日）に展開します。

食肉需要が高まる中、和牛は価格高騰が続いています。柿安は「名人が厳選した和牛」の店頭アピールを初めて実施。価格に見合う高品質や経験・信頼といった「老舗のブランド価値」を伝え、価格訴求だけではない、他社との差別化を図ります。9月の精肉店来店客数前年対比110%を目標に、拡大する需要に応えます。

柿安の牛肉仕入れを支える「目利きの林名人」

柿安が販売する国内産黒毛和牛は、柔らかくジューシーで、独特のうまみや香りが人気です。柿安の牛肉仕入れを40年以上主導してきた林正孝（65歳）は、肥育から肉質の見極めまで、和牛に関する幅広い経験と知識を現場で培ってきました。

林は肥育から仕入れに亘り、柿安の和牛の品質を管理しています。柿安指定牧場では定期的に衛生や肥育の状態を確認します。仕入れでは各地の市場に足を運び、枝肉*の色や光沢、脂肪の入り方、きめ細かさときまざまな項目を確認。柿安基準に合う枝肉を仕入れます。

名人の技により、牛肉を”品質”と”価格”が付きあつた状態（お値打ち）で提供。経営理念「おいしいものをお値打ちに提供する」を実現します。



（写真）牛枝肉を見極める林 正孝

「製販一貫体制」だからできる「おいしいものをお値打ちに提供する」

柿安は創業から140年以上精肉事業を続けていますが、現在、精肉業界では珍しい、牧場から販売まで黒毛和牛の「製販一貫体制」で行っています。柿安オリジナルブランド肉として牛・豚・鶏肉を幅広く仕入れ、自社工場で枝肉を加工できる商品調達力も柿安ならではの。店頭では職人がその場で切りたての肉を提供しています。

* 皮、内臓などを取り除き、一頭を二分割した状態の肉。

※商品内容、価格、販売期間や取扱店舗などは予告なく変更される場合があります。



林正孝（65歳）1976年入社。枝肉解体、加工、販売を長年経験。目利き経験40年、和牛の”生き字引”。現在、柿安の牛肉仕入れを主導。後進の指導にも当たる。

【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 FAX:03-5759-0759 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）
Web サイト <http://www.kakiyasuhonten.co.jp/>
柿安 精肉ページ http://www.kakiyasuhonten.co.jp/brand/2kakiyasu_seiniku/index.html