



永年のご愛顧に感謝の気持ちをこめて

創業 145 周年記念 柿安本店 感謝祭

明治時代の牛鍋を復刻した＜松阪牛すき焼御膳＞も期間限定で登場

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、2016年11月8日（火）に創業145周年を迎えます。これを記念し、11月期間限定（一部10月スタート）の感謝祭を実施いたします。

柿安の創業者・赤塚安次郎は、当時革新的であった肉食文化「牛鍋」に東京で出会い、明治4年三重県桑名の地に牛鍋屋「柿安」を開業しました。安次郎はもともと柿の行商人だったため、“柿”と自身の名を掛け合わせ屋号を「柿安」とし、以来、時代の変化をとらえ、牛鍋にこだわらず様々な食文化への挑戦を続けてきたことで、お客様に永年ご愛顧いただき、145周年を迎えることができました。

今回、お客様への感謝の気持ちとともに、柿安の精肉、惣菜、和菓子、レストランなど、さまざまな商品・サービスを、「歴史が培った確かな職人の技」を生かし、「おいしいものお値打ちに提供する」特別メニューをご用意いたしました。この機会に是非お楽しみください。

（※次ページ詳細一覧）



料亭「柿安」 明治時代の牛鍋を復刻した＜松阪牛すき焼御膳＞
（10月15日（土）～11月30日（水））

*銀座店 2,900 円、名古屋店 2,800 円（税別）のみ

創業 145 周年 柿安本店 感謝祭メニュー一覧

期 間	商品・サービス	内 容
3 (木) ~6 (日)	精肉 「三重 柿安牛」お値打ち 1129 セール	・希少な最高ランク A5 等級限定の柿安オリジナル「三重 柿安牛」サーロイン、リブロース、肩ロース各 100g : 1,129 円 (税込) ・<肉の柿安 こだわり小間切れ>は通常より 100 グラム増で提供 400g : 1,450 円 (税込)
5 (土) ~6 (日)	精肉 創業 145 周年感謝袋 黒毛和牛の紅白セット	黒毛和牛すき焼用のモモ肉 (赤) と肩ロース霜降り (白) 各 400g、「わりした」が保冷バッグに入ったセット : 9,900 円 (税込)
26 (土) ~27 (日)	精肉 「松阪肉牛枝肉共進会」 松阪牛特別販売 *店舗限定	品評会出品の希少な松阪牛をセット販売 ・すき焼セット/しゃぶしゃぶセット : 各 10,000 円 (税込) ・霜降りのサーロインと肩ロースの高級部位セット : 14,500 円 (税込) *精肉本店 (桑名)、小田急町田、そごう横浜、西武池袋、小田急新宿、そごう千葉、小田急藤沢、高島屋大阪の各精肉店 (予定)
4 (金) ~8 (火)	惣菜 創業 145 周年感謝袋	ローストビーフをはじめ、サラダや揚げ物など人気商品詰合わせ 2,000 円~3,400 円 (税込) *店舗により異なります
1 (火) ~8 (火)	和菓子 ”ありがとう” だら焼 羽二重だんご	・「ありがとう」焼印のオリジナルだら焼き : 120 円 (税別) (季節の<栗クリームだら焼>との 3 個、5 個セットあり) ・柔らかい羽二重餅で作った紅白一口サイズのだんご : 120 円 (税別)
~30 (水)	レストラン・料亭 松阪牛すき焼御膳	※10 月 15 日からスタート 料亭「柿安」で明治時代の牛鍋の味を復刻 銀座店 2,900 円 (税別) 名古屋店 2,800 円 (税別) のみ
1 (火) ~30 (水)	レストラン・グリル 松阪牛三昧(ざんまい) プレート	松阪牛入りハンバーグ・松阪牛入りコロッケ・松阪牛しぐれグラタンが同時に楽しめるワンプレート。ライス・スープ・サラダバー付き 2,145 円 (税別)
8 (火)	レストラン・ビュッフェ 「三尺三寸箸」「上海柿安」 145 周年感謝デー 特別料金	通常平日ランチ 1,450~2,180 円 (税別) を ランチ・ディナーとも大人 1,450 円 (税別)
26 (土) ~29 (火)	レストラン・ビュッフェ 「三尺三寸箸」「上海柿安」 ”いい肉の日” 黒毛和牛祭り	追加メニュー「黒毛和牛牛しぐれ煮の蒸籠めし」 : 290 円 (税別) その他黒毛和牛を使ったビュッフェ料理を予定

*一部実施しない店舗があります。仕入れ状況などにより実施店舗や価格が変更になる場合があります。

*店舗検索はこちらから : <http://www.kakiyasuhonten.co.jp/brand/area>

■145 周年記念「選べる社章」

創業 145 周年記念事業のひとつとして、柿安では屋号にある“柿”をモチーフにした新しい社章を着用します。愛知在住の七宝焼職人による手作りで、3色の中から、各自希望の色を一つ選ぶことができます。「柿安」が今後も末長く、お客様に愛される会社であり続けるために、3つの思いを込めて企画した記念事業のひとつです。



写真上：柿をモチーフにした創業 145 周年社章
(左：レッド 中：イエロー 右：オレンジ)

- ①原点回帰 受け継がれてきた「伝統と革新」の精神を再認識する。
- ②個性の発揮 各社員の個性を発揮できる会社として生き生きと仕事に取り組む。
- ③お客様とのコミュニケーション 記念社章のご紹介とともに、よりお客様に柿安を身近に感じていただく。

お問い合わせ先：柿安本店 広報室 03-5759-0718



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。2016年11月に創業145年を迎える。

HP : <http://www.kakiyasuhonten.co.jp/>

【報道機関 お問い合わせ先】

株式会社柿安本店 総務人事本部 広報室 e-mail: press@kakiyasuhonten.co.jp

〒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:03-5759-0767

【お客様 お問合せ先】

フリーダイヤル : 0120-554-410 (平日・土曜日 9時~17時)