



ロングセラー「大海老マヨ」を贅沢に使った“ご馳走恵方巻”  
柿安ダイニング オリジナル『大海老マヨ 恵方巻』  
2017年2月1日（水）～2月3日（金）に店頭販売

明治4年（1871年）牛鍋店として創業以来、145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、惣菜事業の代表ブランド「柿安ダイニング」を中心とした店舗で、ロングセラー商品「大海老マヨ」を贅沢に使い、シェフが一つひとつ丁寧に手巻きして作るボリューム満点の「大海老マヨ 恵方巻」を、2017年2月1日（水）～2月3日（金）に販売します。

その他、『京都産 九条葱と黒毛和牛 すき焼 恵方巻』や『黒毛和牛 ステーキ巻』など、柿安でしか味わえないバラエティ豊かな7種の恵方巻をご用意します。

※販売期間は予告なく変更になる場合がございます。

※店舗によって取扱い商品が異なる場合がございます。



『大海老マヨ 恵方巻』（税込 1,381円／1本）

店内厨房でシェフが作るボリューム満点の『大海老マヨ 恵方巻』が今年も登場！

節分にその年の最も縁起が良いとされる方角「恵方」を向いて食べると願いが叶うとされている恵方巻。「柿安ダイニング」を中心とした惣菜店では、ハレの日やホームパーティーなどの“ご馳走”としても人気の高い「大海老マヨ」を贅沢に使った、『大海老マヨ 恵方巻』を今年も販売します。

本商品は、店内厨房にシェフがいる柿安ダイニングの強みを生かし、店舗で揚げた大海老のフリットに、コクのある特製マヨネーズソースをつけた「大海老マヨ」を、錦糸玉子や人参、グリーンリーフと一緒に巻いた手間暇かかった一品です。小さなお子様やランチとして気軽に召し上がりたい方など、様々なシーンに合わせハーフサイズもご用意しています。

2017年の恵方は“北北西”、柿安ダイニングの『大海老マヨ 恵方巻』に開運の願いを込めてお召し上がりください。

※画像が必要な方はご連絡ください。

## 黒毛和牛を使った“すき焼巻”や“ステーキ巻”など、こだわりの恵方巻を7種ご用意

「柿安ダイニング」を中心とした惣菜店で、人気の『大海老マヨ 恵方巻』を含め、バリエーション豊富に7種の恵方巻をご用意します。

『京都産 九条葱と黒毛和牛 すき焼 恵方巻』は、料亭「柿安」伝承のすき焼の味をベースに炊き上げた黒毛和牛と、名人と称される林種男さんが真心を込めて育て上げた九条葱を使用。料理人が葱を炒めて甘みを引き出し、玉ねぎ、しらたき、麩、玉子焼と一緒に巻くことで、まるですき焼を食べているかのような味わいです。

さらに、肉の老舗「柿安」が選び抜いた黒毛和牛をステーキにして巻いた『黒毛和牛 ステーキ巻』も食べ応えのある一品です。

その他、お値打ちな『牛ステーキ巻』や『7品目 穴子恵方巻』、『八品目 恵方巻』などを取り揃え、お好みにあった恵方巻をお選びいただけます。

※店舗によって取扱い商品が異なる場合がございます。



時計まわりに

『大海老マヨ 恵方巻』(税込 1,381 円/1 本)

『京都産 九条葱と黒毛和牛 すき焼 恵方巻』  
(税込 1,390 円/1 本)

『黒毛和牛 ステーキ巻』(税込 2,781 円/1 本)

### 関東エリア4店舗で150本限定販売！

#### 最高品質を決する「松阪肉牛共進会」入賞牛を味わえる恵方巻は柿安ダイニングだけ

本商品は、縁起物にふさわしく、最高品質の松阪牛を決める「第67回 松阪肉牛共進会」(※1)入賞牛のサーロインを贅沢に使用。塩とコショウのシンプルな味付けで、肉本来の旨みを引き出します。さらに、お米には“東の横綱 魚沼産 コシヒカリ”と並び称され、冷めてもおいしい、“西の横綱 奥出雲産 仁多米”を使用。全ての食材にこだわり、柿安ダイニングの料理総責任者が一つひとつ丹精込めて全て手巻きし、ご用意します。さらに、食べ方も一工夫。一緒にご提供する“白トリュフ塩”で召し上がっていただくと、芳醇な香りが口の中に広がります。

限定150本をご用意し、伊勢丹新宿本店、三越日本橋本店、三越銀座店、西武池袋本店の4店舗で、1月5日(木)から予約受付を開始します。(※2)

(※1) 年1回三重県・松阪市で開催。体格や毛並の美しさなどを競い合い、最高品質の松阪牛を決める大会。

(※2) 予約開始日は予告なく変更する場合がございます。



『幻の恵方巻 松阪牛サーロインステーキと奥出雲産 仁多米～白トリュフ塩を添えて～』  
(税込 10,001 円/1 本)

※画像が必要な方はご連絡ください。

<2017年 柿安の恵方巻 商品概要> ※以下「柿安ダイニング」=KD

商品名	税込価格	販売日	販売店舗
『大海老マヨ 恵方巻』	1,381円 <ハーフ 761円>	2月1日(水)～2月3(金) ※店頭予約は1月中旬開始	KD全店(47店舗) おかずや(5店舗)
『京都産 九条葱と黒毛和牛 すき焼 恵方巻』	1,390円 <ハーフ 781円>		
『七品目 穴子恵方巻』	1,122円		KD全店(47店舗)
『八品目 恵方巻』	901円		おかずや(5店舗)
『黒毛和牛 ステーキ巻』	2,781円 <ハーフ 1,481円>		上記KD12店舗 以外の35店舗
『牛ステーキ巻』	1,981円 <ハーフ 1,080円>		
『幻の恵方巻 松阪牛サーロイン ステーキと奥出雲産 仁多米 ～白トリュフ塩を添えて～』	10,001円	事前予約の上、2月3日 (金)に店頭でお渡し ※1月5日(木)予約開始	KD4店舗 伊勢丹新宿本店 三越日本橋本店 三越銀座店 西武池袋本店

※販売期間は予告なく変更になる場合がございます。  
※店舗によって取扱い商品が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)に牛鍋店「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店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。

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



#### 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が揃う。現在、日本全国で47店舗を展開。また、和惣菜を中心に取り扱っている「おかずや」は名古屋に5店舗展開している。

[http://www.kakiyasuhonten.co.jp/brand/7kakiyasu\\_dining/](http://www.kakiyasuhonten.co.jp/brand/7kakiyasu_dining/)

<http://www.kakiyasuhonten.co.jp/brand/9okazuya/>

【お問い合わせ先】

株式会社 柿安本店

〒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 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)