



“肉の老舗 柿安”の看板商品「牛肉しぐれ煮」から新商品登場  
生産者と使用牛が一目で分かる安全・安心な『松阪牛しぐれ煮』  
百貨店を中心に展開する「柿安 料亭しぐれ煮」22店舗で3月29日（水）から限定販売

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）の看板商品「牛肉しぐれ煮」は、料亭の“贅沢な賄い”から生まれた商品。肉を見極める目利きと牛肉の旨みを最大限に引き出す職人技の集大成として、永きにわたりご愛顧いただいています。

この度お客様に、より安全で安心してご購入求めいただくため、生産者と使用牛が一目で分かる『松阪牛しぐれ煮』を販売。百貨店を中心に展開する「柿安 料亭しぐれ煮」全国22店舗で3月29日（水）から期間限定でご用意します。



ご飯にもお酒のお供にも合う「牛肉しぐれ煮」



生産者と使用牛の名前が一目でわかるパッケージデザイン

※写真はイメージです。

## ■『松阪牛しぐれ煮』の特長

### “生産者の顔が見える”安全・安心な松阪牛を使用

柿安の強みである製販一貫体制を生かし、厳しい衛生基準や管理基準をクリアした柿安牧場で育て上げた良質な松阪牛を使用。生産者と使用牛の名前を紹介した、安全で安心な商品をお楽しみいただけます。

### 熟練した職人技が光る一品

松阪牛の脂は室温で溶けてしまうほど良質であるため、炊き上げるには熟練の技術を要します。木べらを使って、手の感覚だけで職人が作り上げる柿安でしか味わえない一品。昆布出汁を効かせ、減塩醤油で炊き上げた松阪肉の旨みを堪能できる商品に仕上げています。

### 「<sup>29</sup>肉」になぞらえ毎月29日に発売

本商品は、「<sup>29</sup>肉」の文字になぞらえ、毎月29日に数量限定で販売。使用牛は月替わりとなります（第1弾は「てるみ」）。ギフト需要の高い「牛肉しぐれ煮」をご家庭でも楽しんでいただけるよう、今後は味もしくは香りを季節ごとに変えて提供予定です。

■販売店舗 「柿安 料亭しぐれ煮」 全国22店舗

URL : [http://www.kakiyasuhonten.co.jp/brand/3kakiyasu\\_shigureni/index.html](http://www.kakiyasuhonten.co.jp/brand/3kakiyasu_shigureni/index.html)

商品・価格	『松阪牛しぐれ煮』 (1個 税込1,296 / 50g、2個(箱入り) 税込2,592円 / 各50g)
販売店舗	【関東】 三越日本橋、高島屋日本橋、伊勢丹新宿、大丸東京、西武池袋、東武池袋、小田急新宿店、横浜高島屋、そごう横浜、そごう千葉、伊勢丹浦和、伊勢丹松戸、東武船橋
	【中部】 三越名古屋栄、名鉄百貨店、ジェイアール名古屋高島屋
	【関西】 近鉄阿倍野、高島屋大阪、大丸梅田、阪神百貨店、阪急梅田、大丸京都

※売り切れ次第終了となります。

■『松阪牛しぐれ煮』を使った“ごちそうレシピ”

松阪牛の旨みを最大限に引き出した『松阪牛しぐれ煮』は、普段のおかずに加えるだけで贅沢な味わいになります。柿安の料理人監修の簡単レシピで、ぜひお試しください。



《ごちそうポテトサラダ》

ポテトサラダ(4人前)を用意し、『松阪牛しぐれ煮』(1個50g)をポテトサラダに混ぜこむ。さらに贅沢に仕上げたい場合は、もう1個用意し、トッピングに使用。松阪牛のコクとポテトサラダのクリーミーな味わいが楽しめます。



《松阪牛しぐれ煮巻寿司》

『松阪牛しぐれ煮』(2個100g)と、たまご、人参、胡瓜、三つ葉などの具材と一緒に巻いていきます。お好みで柚子こしょうなどを加えると、味が締まります。しぐれ煮は酢飯との相性も良く、食べ応えのある贅沢な巻寿司に仕上がります。



株式会社柿安本店について

1871年(明治4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。

【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:03-5759-0767 E-mail:press@kakiyasuhonten.co.jp

【お客様お問い合わせ窓口】

フリーダイヤル : 0120-554-410 (平日・土曜日 9時~17時)  
HP : <http://www.kakiyasuhonten.co.jp/>