



“肉の老舗 柿安”
“和牛”ビジネスで盛り上がりを見せる台湾で、オリジナルブランド牛の味を発信
『厳選「柿安牛」究極の宴』
「リージェント台北」にて2018年2月9日（金）～11日（日）開宴

明治4年（1871年）牛鍋店として創業以来、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、2018年2月9日（金）～2月11日（日）に台湾の五つ星ホテル「リージェント台北(台北晶華酒店)」(台北市中山区)で、柿安オリジナルブランド牛『三重 柿安牛（みえ かきやすぎゅう）』を使った老舗の味を、期間限定で提供いたします。



『厳選「柿安牛」究極の宴』 コース料理イメージ

『厳選「柿安牛」究極の宴』について

台湾では、2017年10月に日本産牛肉の輸入が16年ぶりに解禁されて以降、空前の“和牛”ブームが起きており、消費の盛り上がる2月中旬の春節（旧正月）を前に高級レストランやホテルなどでは、和牛の販売強化が進んでいます。中でも、積極的に和牛メニューの提供に取り組んでいる「リージェント台北」では、輸入解禁後に「宮崎牛」や「鹿児島黒牛」を使ったメニューを取り入れ、このたび新たに、柿安のオリジナルブランド牛『三重 柿安牛』(以下、柿安牛)を仕入れて、メニュー提供することとなりました。

『柿安牛』は、三重県北勢地域の柿安指定牧場で育った未經産の雌牛で、最高ランクのA5等級だけを厳選した希少性の高い黒毛和牛です。雌牛特有の芳醇な香りと滑らかな口どけが特徴です。

今回、『厳選「柿安牛」究極の宴』と題し、同ホテル内の和食レストラン「三幡本家（みはんほんけ）」にて、『すき焼』や『炭火あみ焼』を盛り込んだ高級懐石料理をご提供いたします。さらに、同ホテル内カフェレストラン「Azie Grand Cafe」では、お手軽に『柿安牛』をお楽しみいただける丼メニューを展開いたします。

■『厳選「柿安牛」究極の宴』開催概要

- ・日時 : 2018年2月9日(金)～2月11日(日)
※1日2回開催(昼の部・夜の部)、各回とも予約定員制(20名)
- ・場所 : リージェント台北 B1F「三燗本家」
- ・内容 : ・「柿安」が運営する料亭で腕を振るう料理人を派遣し、『柿安牛』を使用した『すき焼』や『炭火あみ焼』を含む懐石仕立てのコース料理。
・料理人が厳選の旬の素材をお楽しみいただけるほか、『すき焼』や『炭火あみ焼』は、日本と同じスタイルでその場で調理し、できたてをご提供。

〔お品書き〕

旬彩	鱈白子ムース 梅ソース 自家製 生からすみ 慈姑(くわい) 伝助穴子のかぶら寿し 芝海老と竹の子木の芽和え 喜知次(きちじ)焼き浸し 市田柿(いちだがき)
お凌ぎ	<u>柿安牛握り寿し</u>
向附	和歌山県産 皮はぎ 本鮪
炭火烧	<u>柿安牛ヒレあみ焼</u>
合肴	福井県産 越前かに
鍋物	<u>柿安牛すき焼</u>
お食事	島根県 奥出雲産 仁多米 釜炊きトリュフご飯 <u>柿安名物 柿安牛しぐれ煮</u>
水菓子	日向なつ丸煮 いちご 抹茶あいす
甘味	自家製 料亭わらび餅



また、同ホテル 1Fにあるカフェレストラン「Azie Grand Caf'e」にて、2月9日(金)より期間限定で『柿安牛』を使った丼メニュー3品を提供いたします。

柿安が国内で展開のフードコートレストラン『柿安 Meat Express (かきやす みーとえくすぷれす)』で提供している肉とご飯を組み合わせた丼メニューのレシピを台湾のお客様のお口に合うようアレンジしてお届けするものです。

〔メニューイメージ〕



牛肉しぐれ煮丼

熟練した職人技が光る柿安の顔とも言える『牛肉しぐれ煮』を丼用にアレンジしました。



ローストビーフ丼

やわらかくてジューシーなローストビーフを豪快に盛り付け、特製ダレで仕上げました。



柿安牛ハンバーグ丼

お肉の旨みをダイレクトに感じられるハンバーグを、柿安オリジナルの味付けで丼にしました。

『三重 柿安牛』について

雌牛特有の香り高い脂、滑らかな口どけが味わえる、最高ランクの A5 等級だけを厳選した希少な黒毛和牛です。三重県北勢地域の柿安指定牧場で育ち、肥育から仕入れ・加工・販売まで「製販一貫体制」でお届けする、柿安ならではの安全・安心なお肉です。

■3つの特長

① 希少性：最高ランク「A5 等級」限定

最高ランクの A5 等級だけを『柿安牛』としており、目利き経験 40 年以上の「肉のスペシャリスト」が、その確かな経験に基づき、肉の色や光沢、脂肪の入り方、きめ細かさといったさまざまな項目を確認し、柿安の基準に合っているか厳しくチェックします。

「三重 柿安牛」の定義	
種類	「但馬系統」黒毛和種
性別	雌の未経産
産地	三重県北勢地域
格付	A5等級
条件	肥育月齢28ヶ月以上
仕入先	柿安指定牧場
販売表示	三重 柿安牛

お肉の等級表

	A	B	C
5	A5 柿安牛	B5	C5
4	A4	B4	C4
3	A3	B3	C3
2	A2	B2	C2
1	A1	B1	C1

↑ 肉質が良い

← 歩留まりが良い

② 顔の見える生産者：三重県北勢地域の「柿安指定牧場」限定

優れた肉質は、厳選された飼料や、鈴鹿山脈がある三重県北勢地域の「山からのきれいな水」「澄んだ空気」「季節に応じた適度な寒暖差」など牛がストレスなくすくすくと快適に過ごせる環境の整備、そして生産者の牛飼いとしてのこだわりによって創り出されます。



③ 徹底した品質管理：「製販一貫体制」で高品質と安全性を実現

柿安が「製販一貫体制」を取ることができるのは、食品生産加工の国際的な衛生管理手法「HACCP 認定」を受けた自社加工工場「ミートセンター」を有しているからです。柿安では、肥育の段階から生産者と仕入れた肉の状態や、飼料、肥育環境について互いに意見交換を行うことで、安全・安心な最高のお肉をお客様にご提供しています。

※掲載の写真はイメージです。

※メニュー内容は予告なく変更に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」、フードコート業態「柿安 Meat Express」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。

【 報道関係者様からのお問い合わせ先 】

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