



お肉をガッツリ食べてスタミナアップ!「柿安ダイニング」「柿安 牛めし」の夏商品が登場  
**『黒毛和牛 ガーリックバター重』6月1日(金)発売**  
ボリューム満点の『スペアリブ スパイシーフライ』も好評販売中

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、全国のデパ地下に展開する惣菜事業の代表ブランド「柿安ダイニング」や、牛肉弁当をメインに取り扱う「柿安 牛めし」で、食欲が低下しがちな梅雨から夏にかけてスタミナをつけていただこうと、6月1日(金)に新商品『黒毛和牛 ガーリックバター重』を発売いたします。

さらに、昨年からの販売をスタートし、今ではヒット商品の一つとなった人気のスペアリブから夏バージョン『スペアリブ スパイシーフライ』が登場するなど、いち早く夏商品をお届けいたします。



(左)『黒毛和牛 ガーリックバター重』  
(1個 税込1,201円)

(下)『スペアリブ スパイシーフライ』  
(100g 税込601円)



### 「柿安ダイニング」「柿安 牛めし」夏商品の特長

『黒毛和牛 ガーリックバター重』は、肉を知り尽くした料理人が、黒毛和牛の旨みを引き出しながら柔らかく炊き上げるとともに、バターのコクが引き立つガーリック風味のタレで味付けをした食欲をそそるお重です。店内厨房を有する「柿安ダイニング」や「柿安 牛めし」の強みを生かし、ひとつひとつ丁寧にお作りしてご提供いたします。

一方、『スペアリブ スパイシーフライ』は、肉厚のスペアリブを蒸すことで、弾力がありながらもしっとり柔らかく、豚肉の甘みを感じられます。カレー粉をベースにしたオリジナルスパイスをまぶし、丸ごと揚げたボリューム満点の一品です。食感にも工夫を凝らし、小海老などを入れたカリカリの特製パウダーをふりかけ、歯触りの変化も楽しんでいただけます。辛すぎず、程よくスパイスが効いており、食卓のメインディッシュからお酒のおともまで、幅広い世代のお客様にお召し上がりいただける商品です。

※写真はイメージです。

※店舗によって取扱いのない場合や商品内容、価格が異なる場合がございます。

## ■その他の人気お肉商品(一例)

		
『スタミナ焼肉重』 (1個 税込 972円)	『柿安 牛しぐれ煮メンチカツ』 (1個 税込 281円)	『林 種男さんが育てた 京都産九条葱 ねぎ南蛮唐揚げ』 (100g 税込 351円)
牛バラ肉をガーリック風味の甘辛ダレで焼き、ご飯に敷き詰めたスタミナ満点のお重。	牛肉をふんわり炊き上げる伝統の味“牛しぐれ煮”が入った柿安ならではの一品。	甘みのある九条葱と南蛮ダレを絡めた唐揚げが相性抜群の定番人気商品。

※写真はイメージです。

※店舗によって取扱いのない場合や商品内容、価格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などを販売する「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し、全国に350店舗以上を展開する。2004年ジャスダック上場。  
ホームページ：<https://www.kakiyasuhonten.co.jp/>



### 柿安ダイニングについて

1998年4月に第1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、できた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豊富なラインナップが揃う。現在、日本全国で約50店舗を展開。



### 柿安 牛めしについて

牛肉弁当をメインに取り扱うブランドとして、2010年に1号店を出店。肉に精通する柿安ならではの弁当を豊富に取り揃え、現在は10店舗を展開。

#### 【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：<https://www.kakiyasuhonten.co.jp/>