



柿安ならではのアレンジで！

さんじゃくさんずんばし
「三尺三寸箸」期間限定『名古屋めし』フェア

2017年4月28日(金)～5月14日(日) 東海エリア4店舗で展開

明治4年（1871年）牛鍋屋として創業以来、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、ビュッフェレストラン「三尺三寸箸（さんじゃくさんずんばし）」の東海エリア（愛知・岐阜）4店舗で、2017年4月28日（金）～5月14日（日）の期間限定『名古屋めし』フェアを展開いたします。

本フェアでは、ソウルフード『名古屋めし』を、柿安ならではのアレンジを加えてご提供いたします。ゴールデンウィークの帰省で懐かしい味を堪能していただく、名古屋を訪れて存分に『名古屋めし』を満喫していただくなど、他では味わえない柿安流『名古屋めし』をお楽しみいただけます。



黄金手羽先

『名古屋めし』としてお馴染みの「手羽先」。

たっぷりの白胡麻をまぶし、黄金色に仕上げました。

※写真はイメージです。

「三尺三寸箸」の期間限定『名古屋めし』の特長

■ 名古屋の名物料理を柿安流にアレンジ！

「手羽先」「みそかつ」「小倉トースト」といった代表的な名古屋めしにアレンジを加え、懐かしさの中にも新たな味わいの発見があるメニューをご用意。その他にも、“八丁味噌”や“コーミこいくちソース”といった地元の人たちから親しまれている調味料を使ったメニューも登場します。

■ 愛知県産のみずみずしい野菜をご用意！

ご当地メニューとして、愛知県産のきゅうりやトマトをご用意。素材の持ち味をお楽しみいただけるよう、野菜はゴロゴロとカットし、シンプルに岩塩や八丁味噌を使ったディップでお召し上がりいただきます。

代表的なメニュー

・八丁味噌ソースの柿安特製ハンバーグ

濃厚なうまみが特徴の八丁味噌を使ったソースと一緒にお召し上がりいただく本フェア限定の“肉の柿安”ならではの特製ハンバーグです。

・チキンカツ

名古屋名物「味噌かつ」を豚肉ではなく鶏肉で表現。話題の発酵食品“塩麴”を使っているため、肉質が柔らかく、コクのある旨味を堪能できるチキンカツです。お好みで、3種類のソース（コーミこいくちソース・赤味噌だれ・白ごま）をトッピングしてお召し上がりいただきます。

・中華つけ麺ナポリタン

名古屋伝統のスパゲティ「鉄板ナポリタン」を、大胆にも、つけ麺専用の極太中華麺を使ってナポリタンに。熱々鉄板の代わりに、ふわふわオムレツの上にナポリタンを盛り付けた斬新なメニューです。

・小倉あんオープンサンド

名古屋のモーニングでお馴染み「小倉トースト」をオープンサンドスタイルにアレンジ。小倉あんの上にホイップクリームをのせ、さらに、みかんやいちごをトッピングしたデザート感覚でお楽しみいただけるサンドです。

■『名古屋めし』実施店舗 参考価格帯・時間（大人料金）※各店舗の詳細は柿安本店HPをご覧ください

| エリア | 店舗 | 価格帯・時間 ※全て税込価格 |
|-----|----------------|---|
| 愛知県 | イオンモール大高店 | 【ランチ 80分】 平日 1,566円 土日祝 1,857円 【ディナー100分】 平日 1,944円 土日祝 2,268円 |
| | アスナル金山店 | 【ランチ 80分】 平日 1,728円 土日祝 2,019円 【ディナー100分】 平日 2,268円 土日祝 2,484円 |
| | イオンモールナゴヤドーム前店 | 【ランチ 80分】 平日 1,728円 土日祝 2,019円 【ディナー100分】 平日 2,160円 土日祝 2,592円 |
| 岐阜県 | イオンモール各務ヶ原店 | 【ランチ 80分】 平日 1,566円 土日祝 1,749円 【ディナー100分】 平日 1,944円 土日祝 2,160円 |

※開催期間は予告なく変更する場合がございます。また、店舗によって取扱いメニューや価格が異なります。



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。

HP：<http://www.kakiyasuhonten.co.jp/>



三尺三寸箸について

2003年に1号店をオープンし、現在首都圏や名古屋を中心に店舗展開しているビュッフェレストラン業態。和・洋・中の創作料理を主菜からデザートまで約50～80種類ご用意しています。主にショッピングモールなどに店舗展開しており、子育てファミリー層やシニア層など幅広い世代の日常的な外食シーンをサポートしています。

HP：<http://www.kakiyasuhonten.co.jp/brand/4sanjyaku/>

【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/>