



2015 年 5 月 ミラノ国際博覧会日本館に参加 「和食」の魅力を柿安が世界に発信

明治4年（1871年）に牛鍋屋として創業以来、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）は、2015年5月、イタリアミラノで開催される「ミラノ国際博覧会」（ミラノ万博／開催期間 2015年5月1日～10月31日）において、日本館内に設置されるレストランへの出店を決定しました。

同館内のフードコート型レストランに出店する柿安本店のメニューテーマは「一汁三菜」で、「肉の老舗＝柿安」のイメージをより高めるべく、黒毛和牛を使ったメニューを中心とした日本料理を提供したいと考えております。

柿安本店は製販一貫体制を強みとして、140余年に及ぶ年月をかけて日本人が好む牛肉の生産と牛肉メニューを提供し、日本に豊かな牛肉食文化を根づかせることに尽力してきました。

「ミラノ万博」への参加では、日本が誇るユネスコ無形文化遺産に登録された「和食：日本人の伝統的な食文化」の魅力を世界の人々に伝える役目を担っていきたいと考えています。その魅力の一つとして、日本食の基本である「一汁三菜」のメニューを通して、栄養のバランスが取れた食事の重要性や食の安全なども発信していきます。同時に、柿安本店の料理人が腕を振るった、和食ならではの繊細な味わいや、目でも楽しめるおいしさといった日本食の素晴らしさを表現してまいります。

【ミラノ万博 開催概要】

1. テーマ：「地球に食料を、生命にエネルギーを」
2. 開催期間：2015年5月1日～10月31日
3. 開催地：イタリア共和国ミラノ
4. 日本館レストラン運営：日本フードサービス協会を主幹事法人とするコンソーシアム
5. フードコート型レストランのメニューテーマ：「一汁三菜」（柿安本店他）



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。

【お問い合わせ先】

株式会社 柿安本店 事業戦略部 広報室 担当 信田・中村・市谷
〒141-0031 東京都品川区西五反田 8-1-14 最勝ビル 4 階
電話:03-5759-0718 F A X:03-5759-0759 E-mail:m-ichitani@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）