



米食味コンクールで4年連続5回金賞受賞「仁多米」の新米を使用！  
**800万食突破の『黒毛和牛 牛めし』が  
さらに味わい豊かにおいしくなって登場**

1871年（明治4年）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、以下：柿安）は、看板商品『黒毛和牛 牛めし』のご飯に島根県・奥出雲産「仁多米」の新米を使用し、さらにおいしさをブラッシュアップ。2014年9月20日（土）より、全国の有名百貨店に出店している「柿安 牛めし」や「柿安ダイニング」（一部店舗を除く）を中心に販売します。



『黒毛和牛 牛めし』（税込 1301円）

「仁多米」の新米と秘伝の“わりした”をベースにしたタレを進化させ  
さらにおいしくなりました

柿安本店は、1871年（明治4年）に三重県・桑名の地で牛鍋屋を開業して以来、肉の老舗として良質な素材を見極める力と高い技術力を持つ料理人を有し、その集大成として誕生した商品が『黒毛和牛 牛めし』です。

柿安本店では常においしさをブラッシュアップすることにこだわり、この度、看板商品である『黒毛和牛 牛めし』のご飯に西の横綱と呼ばれる「仁多米」の新米を使用。

さらに、秘伝の“わりした”をベースにしたタレを進化させ、深みのある甘みとコクを出して、より牛肉の旨みを楽しんでいただけるように、おいしさをブラッシュアップしました。

※商品の表示価格は店舗の税込表示によって異なる場合がございます。

※画像をご入用の方はご連絡ください。

## 女性・シニア層にうれしいミニサイズ

### 『黒毛和牛 牛めし おいしさ一膳』を10月1日（水）に発売

年間 150 万食を売り上げる看板商品の『黒毛和牛 牛めし』をもっと多くのお客様に味わっていただくため、女性やシニア層にも気軽に楽しんでいただけるミニサイズの『黒毛和牛 牛めし おいしさ一膳』を10月1日（水）に発売します。

仁多米の新米を使用して『黒毛和牛 牛めし』のおいしさはそのままに、約半分の内容量でご提供します。サラダを足してランチに、一品足してお夕飯にと、様々なシーンでご利用いただけるお弁当です。



『黒毛和牛 牛めし おいしさ一膳』（税込 781 円）

### 新たな顧客を開拓し、年間販売個数 210 万食を目指す

『黒毛和牛 牛めし』は年間 150 万食、新たに販売する『黒毛和牛 牛めし おいしさ一膳』は女性やシニア層をメインターゲットとして年間 60 万食と、計 210 万食の年間販売個数を目指して柿安自慢の味を全国の皆様にお届けします。

### 生産者が手塩にかけて育てた冷めてもおいしいお米「仁多米」

「仁多米」の産地である島根県仁多郡奥出雲の地は、米作りに適した、豊富なミネラル分を含んだ岩清水に恵まれています。さらに、有機質豊富な堆肥を使った土壌、加えて気候条件と中山間地域の地形を活用した棚田などにより、粘りと甘みのあるコシヒカリが稔ります。

さらに、生産者が手塩にかけて育てたお米を、年間を通じて生きた<sup>もみ</sup>のまま低温貯蔵することにより、いつでも新米のおいしさを味わうことができ、炊き立てはもちろん、冷めても変わらないおいしさを提供することができます。

## 地域振興活動に貢献し、生産者と共に最高の食材を目指す

柿安本店では食材を通して生産者支援及び地域振興活動を行っております。

2013年9月に開催した「美し国三重&ご縁の国しまねフェア」をきっかけに、米・食味分析鑑定コンクール（国際大会）で4年連続5回金賞を受賞した島根県・奥出雲産の「仁多米」と出会い、そのおいしさを広めていくことで地域貢献の一端を担っていきたいと考え、生産者との交流が始まりました。

今年の5月には、昨年引き続き当社社長の赤塚保正が同県を訪れて田植えを行い、生産にも積極的に関与。このような活動が実を結び「仁多米」を使った『黒毛和牛 牛めし』の販売を実現しました。



田植えに参加し、生産者との親交を深める当社社長 赤塚保正



### 株式会社柿安本店について

1871年（明治4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。



### 柿安 牛めしについて

柿安本店は、肉の老舗として良質な素材を見極める力と料理人の高い技術力を磨き続け、常に進化してきました。その集大成として、2007年に柿安の強みであるお肉を使った商品を強化するため、以前からご好評をいただいていた『黒毛和牛 牛めし』を改良。2010年には牛めし類を販売する専門店として「柿安 牛めし」を大丸京都店に出店し、現在は全国の有名百貨店に11店舗を展開。なかでも『黒毛和牛 牛めし』は柿安の惣菜部門で7年連続売上No.1、800万食を売上げる看板商品です。

### 【お問い合わせ先】

株式会社 柿安本店 事業戦略部 広報室  
〒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:press@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）  
HP：http://www.kakiyasuhonten.co.jp/