



湘南野菜を使ったサラダなど、限定商品 8 アイテムが登場！
「横浜タカシマヤダイニング」オープン
2015年6月17日（水） 横浜タカシマヤ B1F 食料品フロア

明治4年（1871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、食料品フロアをリニューアルし、6月17日（水）にグランドオープンする横浜タカシマヤ（神奈川県横浜市）に、柿安ダイニングを初出店します。出店にあわせ、湘南野菜を使ったサラダなど、限定商品 8 アイテムを含む約 40 種類の商品を販売します。



横浜タカシマヤダイニング限定商品
『湘南トマトと彩り 10 品目野菜のサラダ』 411 円（税込）／100 g

**湘南野菜を使った限定商品を開発
全国 45 店舗目となる柿安ダイニングを横浜タカシマヤに出店**

「横浜タカシマヤダイニング」では、湘南野菜を使ったサラダ 2 種をはじめ、横浜タカシマヤ限定商品として 8 アイテムを新たに開発し、同店でしか味わえないメニューを取り揃えます。

中でも『湘南トマトと彩り 10 品目野菜のサラダ』は、湘南トマトとその他 10 品目の野菜を大きめにカットし、野菜のみずみずしさを味わえる、見た目も鮮やかな一品に仕上げました。

また、限定商品を含め、旬の食材を使った商品を約 40 種類ご用意し、日常使いからホームパーティまで、幅広いシーンでご利用いただけるラインアップで展開致します。

今回の出店は、神奈川県では 2 店舗目、柿安ダイニング全体では全国 45 店舗目となります。売上目標は年商約 3 億円とし、地元のお客様に愛される店舗を目指してまいります。

【横浜タカシマヤダイニング 限定商品紹介】※メニューは一部です。



『湘南トマト入り彩りコブサラダ』
381 円(税込)／100g

アメリカ・ロサンゼルス発祥のコブサラダを柿安の料理人がアレンジ。湘南トマトに、蒸し鶏やマッシュポテト、アボカド、レタス、ブロッコリー、チーズなどが入り、食べごたえ抜群。



『おつまみ餃子サラダ』
346 円(税込)／100g

揚げ物とサラダという意外な組み合わせながら、パリッとした揚げ餃子と千切りにした大根と人参がよく合う中華風サラダ。おかずにも、おつまみにもなる一品。

【横浜タカシマヤダイニング 店舗概要】2015年6月17日(水)オープン

1. 店舗名：横浜タカシマヤダイニング
2. 所在地：〒220-8601 横浜市西区南幸
1丁目6番31号
横浜タカシマヤ B1F
3. 営業時間：10：00～20：00（定休日は施設に準ず）
4. 価格帯：惣菜／100g 280円～1,501円（税込）
揚げ物／100g 286円～681円（税込）
弁当／1個 648円～1,601円（税込）



港町・横浜をイメージし、マリンプルーフを基調とした店舗

※画像がご入り用の方はご連絡ください。
※商品内容や価格は時期によって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。



柿安ダイニングについて

1998年4月に第一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、出来立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45店舗を展開。

【お問い合わせ先】

株式会社 柿安本店 総務人事部 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 F A X:03-5759-0767 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）