



鹿児島県産のうなぎと牛めしを一緒に味わえる贅沢弁当

『国産 うなぎ&黒毛和牛 牛めし』が今年も登場

7/24 の丑の日に向けて、うなぎを使ったお弁当を拡充

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）では、全国の「柿安ダイニング」 「柿安 牛めし」（一部店舗を除く）にて、2015年5月11日（月）から、鹿児島県産のうなぎと柿安の看板商品『黒毛和牛 牛めし』を一緒に味わえる『国産 うなぎ&黒毛和牛 牛めし』を発売し、大変好評いただいています。さらに、7月24日（金）の丑の日に向けて、『国産 うなぎ重』や『国産 うなぎまぶし弁当』『国産 うなぎまぶし幕の内弁当』など、うなぎを使ったお弁当を拡充し、販売します。



『国産 うなぎ&黒毛和牛 牛めし』1個 1,501円（税込）

鹿児島県産のうなぎと黒毛和牛を一緒に楽しめるスタミナ弁当が大好評！

さらに丑の日に向けて、期間限定発売のうなぎ弁当シリーズを拡充

柿安の惣菜店「柿安ダイニング」と「柿安 牛めし」では、5月11日（月）から土用の丑の日に向けて『国産 うなぎ&黒毛和牛 牛めし』を販売しており、鹿児島県産うなぎと黒毛和牛という、贅沢な組み合わせに大変ご好評いただいています。今年は、昨年販売実績の7万5000個を上回る10万個を販売目標とし、より多くのお客様にご提供してまいります。

さらに7月24日（金）の丑の日に向けて、うなぎを使ったお弁当を拡充。『国産 うなぎ重』や『国産 うなぎまぶし弁当』『国産 うなぎまぶし幕の内弁当』などを販売し、丑の日をさらに盛り上げます。

尚、丑の日に向けて7月1日（水）から『国産 うなぎ&黒毛和牛 牛めし』を含めたお弁当4種の店頭

※画像がご入り用の方はご連絡ください。

【期間限定発売のうなぎ弁当シリーズ ラインナップ】 ※7月1日（水）から店頭にて予約開始

商品名	価格	内容
 『国産 うなぎ重』	税込 2,211 円	国産うなぎを贅沢に使ったうなぎ重。ふっくらとしたうなぎと甘辛いタレがかかったご飯が食欲をそそります。スタミナをつけた暑い夏におすすめのお弁当。
 『国産 うなぎまぶし弁当』	税込 1,026 円	「うなぎも食べたいけれど、お惣菜やサラダも食べたい」。そんな時にぴったりな、ミニサイズのお弁当。うなぎと錦糸玉子、きざみのりが相性抜群。
 『国産 うなぎまぶし幕の内弁当』	税込 1,296 円	うなぎまぶしに加え、バリエーション豊富で色鮮やかな副菜と一緒に味わえる贅沢な幕の内弁当。牛すき煮も入ってボリューム満点。

※店頭予約は、ご予約いただいた店頭でのお渡しとなります
 ※店舗によって商品内容・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）