



「柿安」初のブランド鶏肉専門店 九州博多に誕生

九州鶏肉専門店 「^{かしわや}鶏匠 かしわや」

2015年7月9日（木）オープン 大丸福岡天神店東館地下2階食品フロア

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、大丸福岡天神店食品フロアリニューアルに伴う店舗リニューアルを実施。2015年4月に第1次リニューアルとしてオープンした精肉専門店「柿安」の並びに、2015年7月9日（木）、柿安初の鶏肉ブランド専門店「鶏匠 かしわや」をオープンします。 *店名の読み方は鶏匠=かしわや



屋号



店舗イメージ

鶏肉消費量の高い地元のニーズに対応

熊本・博多・佐賀など地元九州のブランド鶏全7品種を提供する他

「九州産うまかハーブ鶏」は“今朝びき鶏”としてその日のうちに食卓へお届け

全国有数の鶏肉ブランドを有し、鶏肉郷土料理も多く、鶏肉消費量も高い九州地方。そんな地元のニーズに応える「鶏匠 かしわや」は、間口10尺のスペースに、九州の銘柄鶏のブランド「熊本天草大王」「博多華味鶏」「熊本赤鶏」「佐賀みつせ鶏」「黒さつま鶏」「宮崎桜姫鶏」「九州産うまかハーブ鶏」の全7品種を常時提供。幅広い種類と価格帯で専門店ならではの差別化を図ります。

「九州産うまかハーブ鶏」は“今朝びき鶏”として販売。“今朝びき鶏”とは、特別に早朝から処理を行い加工工場から直送される精肉です。鮮度が美味しさの決め手となる鶏肉を、月・木・土曜日の午後より、フレッシュな状態で提供します。また、「焼きブツ」「ガメ煮」など、地元エリアの嗜好に合わせた特殊食材の仕入れや加工肉も充実し、お客様の要望に応えます。

柿安初の鶏肉専門店「鶏匠 かしわや」大丸福岡天神店は、初年度（2015年度）で約7000万円を売上目標とし、地元のお客様に愛される地域一番店を目指します。

【九州鶏肉専門店「鶏匠 かしわや」 店舗概要】2015年7月9日（木）オープン

1. 店 舗 名：九州鶏肉専門店「鶏匠 かしわや」
2. 所 在 地：〒810-8717 福岡市中央区天神 1-4-1 東館地下2階 食品フロア
TEL(092)735-3636
3. 店舗間口：10尺 ＊「柿安」併設店舗。
4. 営業時間：10：00～20：00（定休日は施設に准ず）
5. メニュー：九州銘柄鶏肉 全7品種
「熊本天草大王」「博多華味鶏」「熊本赤鶏」「佐賀みつせ鶏」「黒さつま鶏」
「宮崎桜姫鶏」「九州産うまかハーブ鶏」（今朝びき鶏）
鶏肉加工食品

※画像がご入り用の方はご連絡ください。
※商品内容は変更に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。

【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）