

2015年10月14日

株式会社柿安本店

報道関係各位



「柿安本店 料理コンテスト2015」最優秀賞受賞作品も登場 秋の味覚たっぷり！期間限定のハロウィンメニューを展開 ビュッフェレストラン「三尺三寸箸」で実施

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）のビュッフェレストラン「三尺三寸箸」にて、10月6日（火）～31日（土）の期間限定でハロウィンメニューを展開します。メニューは、2015年9月16日（水）に実施された「柿安本店 料理コンテスト2015」のエントリー作品で構成され、2000人を対象としたコンテストの頂点に輝いた最優秀賞受賞作品も登場します。また、10月16日（金）からは、小学生以下のお子様を対象にキャンディをプレゼントするイベント（一部店舗を除く）も企画しており、ハロウィンをいっそう盛り上げます。



目玉は「柿安本店 料理コンテスト2015」最優秀賞受賞作品 豚肉の旨みとハロウィンらしいかぼちゃのグラタンが相性抜群

今回、目玉となるのは「ハロウィン」をテーマとして開催された、「柿安本店 料理コンテスト2015」の最優秀賞受賞作品『ハロウィンの晩餐 ポークリブのブレゼ ～カボチャのドゥフィノワーズ添え～ オレンジソースと共に』。同作品は、コンテストにおいてメインとしての華やかさや味のバランスなどが高く評価されました。

オレンジの皮で一晩マリネした豚肉を蒸し焼きにすることで、肉が柔らかくなり、爽やかな香りも楽しめる味わい深い一品。さらにハロウィンらしいかぼちゃを使ったグラタンとの相性も抜群です。その他、料理コンテストのエントリー作品も限定メニューとして登場し、ハロウィン気分を盛り上げるおいしいお料理をご提供します。

当社では今後も料理コンテストを通じて、料理技術の向上と共に優秀な料理人の育成に努め、柿安でしか味わえないおいしさをお客様にお届けしてまいります。

※ビュッフェ台はイメージです

※画像をご入り用の方はご連絡ください



最優秀賞
受賞作品

ハロウィンの晩餐
ポークリブのブレゼ
～カボチャのドゥフィノワーズ添え～
オレンジソースと共に



【最優秀賞受賞者 プロフィール】

名前 : 吉田一也 (ヨシダ カズヤ)
 所属 : レストラン営業部
 三尺三寸箸 イオンレイクタウン店
 役職 : 料理長
 経歴 : 調理師専門学校を卒業後、都内の有名ホテルの洋食部門に就職。2010年に柿安本店に入社し、ビュッフェレストラン「三尺三寸箸」に配属。2014年に料理チーフ、2015年に料理長となる。

～三尺三寸箸 ハロウィン限定メニュー紹介～

1. 実施店舗：「三尺三寸箸」11店舗 ※京都店を除く
2. 実施期間：2015年10月6日（火）～31日（土）
3. 料金：大人・平日 昼1,500～/夜1,900～
大人・土日祝 昼1,800～/夜2,200～
※料金・利用時間は店舗により異なります。

4. メニュー：ハロウィンコーナーにて「料理コンテスト2015」最優秀賞受賞作品をはじめとした期間限定メニューをご提供。※デザートはエントリー作品ではありません。
5. プレゼント：10/16（金）～お食事ご利用のご家族のお子様（小学生以下）にキャンディをプレゼント。※新宿店、日比谷店、京都店を除く。



カボチャクリーミーデミソースのミートローフ



ほくほくカボチャと濃厚エッグソースグラタン



旬野菜とシーフードの
とろっとパンプキン黄金チャウダー



パンプキンチキンロール
～甘酸っぱい2種のソース～



【デザート】カボチャのスチームケーキ



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）