



松阪肉 老舗 柿安が4年に一度の「肉の日」に限定商品を販売
『松阪牛 幻のメンチカツ ～第66回共進会準優勝牛使用～』
2016年2月29日（月）首都圏を中心に6店舗で展開

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、2月29日（月）を4年に一度の「肉の日」として、最高の松阪牛を決める祭典「第66回松阪肉牛共進会」の準優勝牛を使った限定商品やメニューを各店舗で提供します。

中でも「柿安ダイニング」を中心とした惣菜店では、店内厨房で料理人が手作りした、揚げたてサクサクの衣の中に、松阪牛の旨みと甘みを凝縮した『松阪牛 幻のメンチカツ ～第66回共進会準優勝牛使用～』を提供します。首都圏を中心に6店舗で展開し、肉の日をいっそう盛り上げます。



※画像がご入り用の場合はご連絡ください

『松阪牛 幻のメンチカツ ～第66回共進会準優勝牛使用～』（1個 税込 351円）

松阪牛を知り尽くした柿安が提供する1日だけの限定商品
肉の旨みと甘みを堪能できる粗挽き肉がたっぷりつまった球体のメンチカツ

『松阪牛 幻のメンチカツ ～第66回共進会準優勝牛使用～』には、最高の松阪牛を決める「松阪肉牛共進会」にて、柿安本店が671万円で落札した準優勝牛「ゆきなが3の2号」を使っています。

肉の品質を見極める職人の目利きにより、メンチカツに適した部位を独自に配合。店内厨房にプロの料理人を有する柿安ダイニングの強みを生かし、塩と胡椒などでシンプルに味を付け、粗挽きにした松阪肉の旨みと甘みを最大限に引き出した一品です。コロんとした球の形が特徴的なメンチカツは、店内で一つ一つ丁寧に揚げているからこそ、サクサクとした食感をお楽しみいただけます。

首都圏を中心に6店舗（伊勢丹新宿ダイニング、西武池袋ダイニング、東急東横 柿安 牛めし、そごう千葉ダイニング、ジェイアール名古屋高島屋ダイニング、あべのハルカス近鉄本店ダイニング）で販売。

1個 税込 351円とお値打ちに提供します。※売り切れ次第終了となります。

準優勝牛を使った商品が続々と登場予定

料亭 柿安 銀座店では「準優勝牛×キュヴェ三澤ワイン」イベント開催

『松阪牛 幻のメンチカツ～第 66 回共進会準優勝牛使用～』の他にも、準優勝牛を使用した商品が続々と展開していきます。

ギフト需要の高い「柿安 料亭しぐれ煮」では、準優勝牛を使った『松阪牛しぐれ煮～旨み炊き～』（税込 1,944 円／50 g）を 2 月 9 日（火）から東京、名古屋、大阪を中心に 6 店舗（三越日本橋店、伊勢丹新宿店、高島屋日本橋店、高島屋横浜店、ジェイアール名古屋高島屋店、阪急梅田店）で販売しています。大変好調な売れ行きで、なくなり次第終了となります。『料亭しぐれ煮』は、桑名に古くから伝わる料理法で、素材をふっくらと炊き上げた一品。贈答品として長くご愛顧いただいています。

料亭 柿安 銀座店では、「準優勝牛のすき焼」と、世界が認める日本ワイン「キュヴェ三澤」5 種類のワインとのマリアージュが楽しめるスペシャルイベント（会費：30,000 円 税抜、サービス料込）を 2 月 29 日（月）午後 6 時 30 分から開催。30 名様限定にて提供します。**【別添資料参照】**
※柿安 銀座店（電話 03-3289-3771）にて予約受付。定員に達し次第、受付を終了します。

明治 4 年の牛鍋屋創業以来、140 余年にわたって松阪牛をお届けしてきた松阪牛 老舗 柿安。貴重な準優勝牛のおいしさを余すことなくご提供できるのは、牛肉目利きの確かな知識と豊富な経験があるからです。準優勝牛の落札価格 671 万円は、通常の松阪牛落札価格の 3-4 倍以上にあたりますが、四年に一度の「肉の日」の今回は特別にお値打ち価格でご提供します。
※価格や内容は予告なく変更する場合があります。

【 第 66 回 松阪肉牛共進会 】

松阪肉牛共進会は、農家に代々受け継がれてきた肥育の伝統技術を競い合う、松阪牛の品評会です。

1949 年に第 1 回が開催され、2015 年 11 月 22 日（日）三重県・松阪市で開催された大会で 66 回を数える、伝統ある大会です。丹念に肥育された選ばれし松阪牛（特産）50 頭から優秀賞が選ばれます。

昨年大会では、準優勝牛「ゆきなが 3 の 2 号」を柿安本店が 671 万円で落札しました。



生産者の竹内重雄さん（左）と
柿安本店 牛肉仕入担当者の林正孝（右）



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「柿安 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 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）

HP：http://www.kakiyasuhonten.co.jp/