



話題の「スーパーフード」が試せる”お値打ち”ビュッフェ ユニークな「野菜スイーツ」も
美容と健康への関心に応えたビュッフェ「三尺三寸箸」初夏メニュー

2016年4月20日(水)～6月20日(月)[予定] / 東京・名古屋など16店舗で

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、ビュッフェレストラン「三尺三寸箸」^{さんじやくさんずんぼし}「上海柿安」^{しゃんはいかきやす}(東京・名古屋など全16店舗)全店で、2016年4月20日(水)～6月20日(月)、期間限定「初夏さわやかメニュー」約30品(「上海柿安」では約15品)を、ランチ・ディナーにて順次展開します。

女性誌を中心に「効率的に栄養を摂取できる」と関心が高まる「スーパーフード」は、価格が高く気軽に試しづらい食品です。柿安は高価な「スーパーフード」を気軽に試せる”お値打ち”な機会を提供、美容と健康への関心が高い女性のニーズに応えます。

今春のメニューでも好評だった「オメガ3調味料」アマニ油・エゴマ油を使った新メニューや、ココナッツ油、チアシード、ざくろなどの「スーパーフード」、旬の食材を生かしたサラダ、メイン料理、さらにはユニークな野菜スイーツなど、料理の品揃えを拡充します。

■「初夏さわやかメニュー」のポイント

- ・「スーパーフード」をお値打ち価格で 栄養価で話題の「オメガ3調味料」など、高価で気軽に試しづらい「スーパーフード」使用の料理が、お値打ち価格のビュッフェスタイルで試せる。
- ・初夏の訪れを味覚と視覚で楽しめる 色鮮やかで栄養価が高くおいしい旬野菜を素材に、初夏らしくさっぱりさわやかな和・洋・中料理を提供。一足先に、初夏の訪れを味覚と視覚で楽しめる。
- ・ユニークな三色「野菜スイーツ」も 野菜プリン(アボカド、とうもろこし、トマト)、ヨーグルトスムージー(グリーン、イエロー、オレンジ)各3種を用意。



(写真上)自家製柔らかサラダチキン ～爽やかレモン風味～ 3種のドレッシングとご一緒に [ランチ限定メニュー]

■メニューの一例

「自家製柔らかサラダチキン
～爽やかレモン風味～」(写真下)
低脂肪・高タンパクで注目の鶏むね肉を、しっとりとした柔らかな食感に仕上げました。いま注目の油 3 種を使った和・洋・中のドレッシングが味わいを豊かにします。[ランチ限定]



「チアシード入りカラフル
コールスローサラダ」(写真下)
にんじんとキャベツに、人気の豆苗を和えた、3 色の調和が美しいサラダ。チアシードたっぷりのマンゴードレッシングをかけると、淡い甘みとシャキシャキの歯ごたえが楽しめます。



「野菜プリン アボカド/
とうもろこし/トマト」
(写真下：左から順に)
裏ごし野菜で作った、やさしい甘みのプリン 3 種。まるやかなプリンの甘みを、ライムやバセリ、ミントの清涼な香味がいっそう引き立てます。



「三尺三寸箸」「上海柿安」初夏のメニュー 概要

提供期間：2016年4月20日(水)～6月20日(月)

対象店舗：「三尺三寸箸」東京(新宿、日比谷、玉川)名古屋(大高、金山 ほか)全12店舗、「上海柿安」全4店舗

内 容：和・洋・中創作料理ビュッフェ約30品[「上海柿安」約15品](肉・魚介・野菜料理、ご飯・麺、スイーツほか)

平日料金(税込)：ランチ1,566円～2,500円 デイナー1,944円～3,110円 *料金、ビュッフェプランは店舗により異なります。

■「スーパーフード」とは

栄養素や健康成分などが、バランスよく、かつ一般的な野菜や果物に比べ多く含まれる食品。もしくは、一部の栄養素や健康成分が特に多く含まれる食品。少量で効率よく栄養素や健康成分を摂取できます。「日本食品標準成分表 2015 年度版(七訂)」(2015 年文科省)には、新たにアマニ油、エゴマ油が加わりました。※画像はイメージです。画像が必要な方はご連絡ください。※展開商品はランチ・ディナーともに提供。但し、店舗により異なります。また、店舗限定、ランチ限定、ディナー限定を含みます。※期間、内容は予告なく変更する場合があります。



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。



三尺三寸箸について

2003年に1号店をオープンし、現在首都圏や名古屋を中心に店舗展開しているビュッフェレストラン業態。和・洋・中の創作料理を主菜からデザートまで約50～80種類ご用意しています。主にショッピングモールなどに店舗展開しており、子育てファミリー層やシニア層など幅広い世代の日常的な外食シーンをサポートしています。

【お問い合わせ先】

株式会社 柿安本店 総務人事本部 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)