



野菜×フルーツ×たんぱく質食材のバランス◎“柿安特製パワーサラダ”が登場！
季節限定「合鴨ローストと柿の秋サラダ」新発売
2016年9月13日（火）から柿安ダイニングで展開

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、全国のデパ地下で展開する惣菜業態の代表ブランドである「柿安ダイニング」店舗（一部店舗を除く）で、柿安特製のパワーサラダ「合鴨ローストと柿の秋サラダ」を9月13日（火）に発売します。

「パワーサラダ」は野菜・フルーツ・たんぱく質食材の3食材が入り、栄養バランスが取れている上に栄養価が高いと近年人気が高まっています。柿安ではたっぷりの野菜に合鴨ローストと旬を迎える柿を組み合わせ、季節感あるパワーサラダに仕上げました。9月1日（木）には無花果いちじくを使った「マスタード香る 無花果とハムの25品目サラダ」も季節限定発売します。



『合鴨ローストと柿の秋サラダ』（100g／税込 501円）

合鴨ローストのコクと柿の甘みがクセになる！

食欲の秋にぴったり！食べ応え抜群で野菜たっぷりの“柿安特製パワーサラダ”

主役の合鴨をローストして旨みをギュッと閉じ込め、甘みのある柿を加えることで、合鴨のコクと旨みを引き出した一品です。薬物にはクセのないサラダほうれん草を使用することで、合鴨ローストの塩気と柿の甘みが織り成す絶妙な味わいを際立たせ、シャキシャキとした食感も楽しめます。ミディトマトや人参などの緑黄色野菜を入れて、見た目も彩り豊かに仕上げました。また、アヒージョ風に、ガーリックを効かせたオリーブオイルで炒めたマッシュルームと3種類の豆を入れることで、ボリューム感があり食べ応えも抜群です。

柿安特製のパワーサラダは、野菜もたっぷり摂れて栄養価が高く、食欲の増す秋にぴったりです。

25 品目の野菜と旬のフルーツ、ハムが一度に味わえる贅沢サラダ

「マスタード香る 無花果とハムの 25 品目サラダ」新登場



『マスタード香る 無花果とハムの 25 品目サラダ』（100g／税込 501 円）

秋に旬を迎える無花果を使ったパワーサラダ「マスタード香る 無花果とハムの 25 品目サラダ」を柿安ダイニング店舗（一部店舗を除く）で、9月1日（木）に発売します。

ハムは、はちみつが入った少し甘めのマスタードドレッシングでマリネし、フレッシュな無花果の甘みとの相性が抜群です。野菜はレタスや人参、たまねぎなど計 25 品目を使った贅沢なサラダに仕上げました。

無花果の甘みとハムの旨み、野菜のシャキシャキとした歯触りを一度に楽しむことができる一品で、ワインのお供にもぴったりです。また、野菜が不足しがちな方には、いつもの食事にプラスすることで、豊富な種類の野菜と必要な栄養素がバランスよく摂取できるお勧めの一品です。

※画像がご入り用の方はご連絡ください。

※店舗によっては取扱いのない場合や、仕入れ状況により商品内容や販売期間が異なります。

パワーサラダとは・・・

野菜、フルーツ、たんぱく質食材の 3 食材がバランス良く入り、1日に必要な栄養素やエネルギーを補えるサラダのこと。

近年、十分なカロリーが摂れているにも関わらず、必要な栄養素が不足している「新型栄養失調」が増えているといわれており、パワーサラダはビタミンやミネラル、食物繊維、たんぱく質が一皿で摂取できると、健康や美容に意識の高い女性を中心に人気が高まっています。



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47店舗を展開。

【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）