



アマニ油^ゆor ヨーグルトを使ったドレッシングが選べる！柿安特製“食生活サポートサラダ”

『キヌアとビーツのチョップドサラダ』新発売

期間限定 2016年10月1日（土）～10月31日（月） 全国の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「柿安ダイニング」（一部店舗を除く）で、“食生活サポート”をテーマに、10月1日（土）～10月31日（月）の期間限定で、新商品『キヌアとビーツのチョップドサラダ』を展開します。

「チョップドサラダ」は食べやすいように野菜を小さくカットしたサラダのことで、女性を中心に人気が高まっています。本商品は、スーパーフードのキヌア（※1）とビーツ（サトウダイコンの仲間）の2種に加えて8種の野菜を使った、柿安ダイニングでしか味わえない贅沢な「チョップドサラダ」です。さらに、ドレッシングにもこだわり、アマニ油（※2）、もしくはヨーグルトを使った2種類からお好みのドレッシングを選ぶことができます。

家庭では一度に揃えづらい、豊富な種類の野菜を一度に摂り入れることができ、普段野菜が不足しがちな食生活を、おいしくサポートするサラダです。



『キヌアとビーツのチョップドサラダ』（100g／税込443円）

食べ応え重視！野菜を少し大きめにカットした柿安流「チョップドサラダ」

柿安の「チョップドサラダ」は、食べやすさと同時に食べ応えを重視し、野菜を少し大きめのサイコロ状にカットしています。

スーパーフードのキヌア（※1）とビーツの2種に加え、柿安の料理人が風味、食感、彩りを考えて選んだ8種類の野菜（紅芯大根、黄人参、人参、かぶ、南瓜、胡瓜、セロリ、レッドキャベツ）を一度に味わえます。紅芯大根や黄人参といった滋味溢れる根菜類の風味、ほんのり甘みのある南瓜、セロリや胡瓜のシャキシャキした食感など、味わいと歯触りの変化が楽しい一品です。

店内厨房で作ったこだわりのドレッシングを2種類からお好みで選べる

食べ応えを重視した柿安の「チョップドサラダ」はドレッシングにもこだわり、料理人が店内厨房で作っています。

“アマニ油入りオニオンドレッシング”は、栄養価の高いアマニ油（※2）を使用し、すりおろした玉ねぎがたっぷり入ったコクのある味わいが特徴です。一方、“バジルヨーグルトドレッシング”はヨーグルトの酸味を生かしながら、バジルを効かせた爽やかな風味です。

同じサラダでも、ドレッシングによって全く異なる味わいになるため、二度、三度と食べたくなる、飽きのこないサラダに仕上げています。

いつもの食事に“プラス1品”で野菜不足をサポート

厚生労働省が発表した「国民健康・栄養調査」（※3）によると、成人1日あたりの野菜摂取量の目標値 350g に対し、平均値は 292.3g と大きく下回る結果となっています。さらに、この10年間でみると、常に目標数値を下回っており、現代人は野菜不足の傾向にあるといえます。

こうした背景を受け、柿安ダイニングでは、食欲の秋こそ「おいしく、食生活をサポートできるサラダ」を提供したいという思いから『キヌアとビーツのチョップドサラダ』の開発に至りました。

栄養価が高く、豊富な種類の食材を一度に摂取することができる本商品を、いつもの食事に1品プラス。手軽に野菜不足を補えます。

- (※1) 「キヌア」・・・栄養価が高く、一部の栄養成分が突出して多く含まれる食品“スーパーフード”の一つ。タンパク質や鉄分、カルシウムなどが豊富に含まれる穀物。
- (※2) 「アマニ油」・・・スーパーフードの一つ。体内でつくることができない必須脂肪酸の「α-リノレン酸」や食物繊維などが豊富に含まれている。
- (※3) 「国民健康・栄養調査」・・・国民の健康増進の総合的な推進を図るための基礎資料。身体の状態や栄養摂取量及び生活習慣の状況を明らかにするため、厚生労働省が毎年実施しているもの。直近では2015年12月9日発表（2014年11月実施データ）。

“食生活サポートサラダ”からもう1品『アボカドとひじきの五穀サラダ』も同時発売



『アボカドとひじきの五穀サラダ』（100g/税込 346円）は、「キヌアとビーツのチョップドサラダ」同様、10月1日（土）～10月31日（月）の期間、全国の柿安ダイニング（一部店舗を除く）で販売します。

「森のバター」と言われる程、栄養価の高いアボカドと、カルシウムや食物繊維が豊富なひじきが主役のサラダです。

本商品もアマニ油、もしくはヨーグルトを使用した2種類のドレッシングを選ぶことができます。

※画像をご希望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る場合がございます。



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。日本全国で47店舗を展開（2017年9月現在）。

【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 FAX: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）