



今年のクリスマスは“肉が主役”の贅沢オードブルで！
黒毛和牛サーロインステーキ入り『プレミアムオードブル』初登場
東京・大阪・名古屋を中心に「柿安ダイニング」7店舗限定で12月15日（木）まで予約販売実施

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、デパ地下に展開している惣菜店舗「柿安ダイニング」史上最も豪華な『プレミアムオードブル』をご提供します。

本商品は、“ホームクリスマスをさらに贅沢に”をコンセプトとし、主役の黒毛和牛サーロインステーキと一緒に、フランス産キャビアやロースの生ハム、サーモントラウトなどもお楽しみいただける特別な日にぴったりのオードブルです。

東京・名古屋・大阪エリアを中心に「柿安ダイニング」限定7店舗（伊勢丹新宿本店、西武池袋本店、大丸東京店、日本橋三越本店、そごう千葉店、ジェイアール名古屋タカシマヤ店、大阪高島屋店）で、12月15日（木）まで予約販売を実施。店頭販売は12月23日（金）～25日（日）を予定しています。

※店頭販売は売り切れ次第終了となりますので、事前のご予約をお勧めします。

※商品はご予約いただいた店舗でのお引渡しとなります。



(上)『プレミアムオードブル』(税込 10,001円／1台2名用)



(右)盛り付けイメージ

ミディアムレアに焼き上げた黒毛和牛のサーロインステーキが堪能できるオードブル

今年初登場『プレミアムオードブル』の黒毛和牛ステーキは、きめ細かく柔らかで、肉の旨みを堪能できるサーロインを使用しています。店内厨房を持つ「柿安ダイニング」の強みを生かし、料理人が絶妙な火加減でミディアムレアに焼き上げています。すりおろした玉ねぎが入ったさっぱりとしたステーキソースは、黒毛和牛の特長であるサシの繊細な甘みと濃厚な味わいをより引き立たせます。

さらに、フランス産キャビア、ロースの生ハム、サーモントラウト、有頭海老などの贅沢な食材や、パテ・ド・カンパーニュやタコのマリネが入り、クリスマスパーティにぴったりの「柿安ダイニング」特製クリスマスオードブルです。

海の幸を贅沢に使ったバラエティ豊富な新商品も続々登場
全国の「柿安ダイニング」(一部店舗を除く)で12月初旬から順次展開



『キャビア乗せ♪サーモントラウトの明太ポテトドーム』
(税込 801 円/1 個)

『キャビア乗せ♪サーモントラウトの明太ポテトドーム』は、まるでスノードームのような丸く可愛らしい見た目の一品。

粗くつぶしたポテトに明太子ペーストをたっぷり入れ、サーモントラウトを贅沢に使ってドーム状に包み込み、アクセントとしてフランス産キャビアを乗せました。

クリーミーでコクのある明太ポテトとサーモントラウトの塩気がマッチ。ワインやシャンパンに相性抜群で、クリスマスパーティの前菜にぴったりです。



『湯引き赤海老と帆立の彩り野菜マリネ』
(税込 580 円/100 g)

湯引きして濃厚な甘みを引き出した赤海老と帆立が入ったマリネ。彩り美しく、テーブルが華やかになる一品。



『ズワイ蟹と海老のkok旨ポテトサラダ』
(税込 521 円/100 g)

オマールソースで和えた濃厚なポテトサラダに、ズワイ蟹と海老をたっぷり使った豪華なサラダ。



『サザエの自家製ブルギニオンバター』
(税込 451 円/1 個)

サザエとガーリックの効いたブルギニオンバターが相性抜群の一品。バゲットと合わせれば贅沢な前菜に。

※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、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、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(2016年10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 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)