



美容と健康を気遣う女性が注目の「スーパーフード」も手軽に試せるビュッフェ
期間限定「春の彩り」メニュー、ビュッフェレストラン「三尺三寸箸」で展開
2016年2月17日（水）～4月10日（日）[予定] 東京・名古屋など15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」^{さんじゃくさんずんばし}「上海柿安」^{しゃんはいかきやす}（東京・名古屋など15店舗。三尺三寸箸ジェイアール京都伊勢丹店を除く）で、2016年2月17日（水）～4月10日（日）[予定]、期間限定メニュー「春の彩り」シリーズ全26品*を、ランチ・ディナーにて順次展開します。

メニューには、このほど「日本食品標準成分表」にも加えられ、女性誌でも「スーパーフード」として注目の食材「アマニ油」や、「エゴマ油」を使用した料理3品を加えました。他にも、菜の花、春キャベツなどの色鮮やかな春野菜や、あさり、^{さわら}鱈など旬の魚介を使ったメニューを幅広く提供します。

■ポイント

- ・価格が高くなかなか買いづらい、話題の「アマニ油・エゴマ油（オメガ3調味料）」使用の料理（3品）が手軽に試せる。
- ・おいしいだけでなく栄養価も高い春の旬野菜を使い、和・洋・中バリエーション豊かな料理を提供。一足先に、春の訪れを味覚で味わえる。
- ・色のコントラストが目にも美しい。色鮮やかな春野菜や旬の魚介などを使い、食器の色にもこだわりが。

■メニューの一例

「白身魚のベニエ 春キャベツマリネ添え（アマニオイル使用）～赤と黄色のピーマンソース～」（写真下）
[ディナー限定メニュー]

ふんわりとした衣が柔らかい白身魚のベニエ（軽い衣をつけて魚介類などを揚げたもの）に、アマニ油を使った色鮮やかな赤・黄ピーマンのソースをかけ、ほどよく酸味がきいた春キャベツのマリネ、万能ねぎを添えました。カレーのほのかな香りがアクセントに。

開発者コメント：レストラン営業部 関 博史

お客様が「アマニ油」に親しむきっかけになればと考えて作った洋食メニューです。さっぱりとした味わいのベニエを、くせのないアマニ油を使った二色のピーマンソースが引き立ててくれます。苦味のないすっきりした口あたりのピーマンソースは、ピーマンが苦手なお子様も召し上がれます。鮮やかなコントラストの美しさを楽しみながら、軽くて柔らかなベニエの食感を味わってみてください。



「烏賊とそら豆の塩炒め（アマニオイル仕上げ）」（写真下）

ソフトな歯ごたえの烏賊と、春の食材・そら豆に、ブロッコリー、にんじんなどたっぷりの野菜をあっさり塩で炒めました。素揚げのパプリカをトッピングに。アマニ油をかけて仕上げました。烏賊のソフトな食感と、野菜のしっかりした歯ごたえが印象的な一品です。

開発者コメント：レストラン営業部 森下 繁樹

「『美しくありたい』という女性の気持ちに、おいしい料理で応えたい」という願いを込めた料理です。仕上げにアマニ油を使うことで、つややかに仕上げました。色鮮やかな野菜の美しさを楽しみながら、歯ごたえのある食感を楽しんでください。



■「スーパーフード」とは

一般的には、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ている食品を指します。少量で効率よく栄養素や健康成分を摂取できる点が特長です。

1980年代に北米（アメリカやカナダ）で、食事療法に携わる医師らが「スーパーフード」の語を使い始めたとされます。海外の有名人が毎日の食事に取り入れていることが報道され、話題が高まっています。

2015年12月に文部科学省が発表した「日本食品標準成分表2015年度版（七訂）」には、新たにアマニ油、エゴマ油が加えられています。



（写真上）「三尺三寸箸」ビュッフェ展開イメージ

*写真はイメージです。*画像がご入用の方はご連絡ください。

*メニューには店舗限定、ディナー限定を含みます。*展開商品は店舗により異なります。*期間、内容は予告なく変更する場合があります。

*2月17日以降に展開を開始する店舗 2月19日(金)開始「三尺三寸箸」ラゾーナ川崎プラザ店、「上海柿安」ららぽーとTOKYO-BAY店

2月27日(土)開始「三尺三寸箸」イオンレイクタウン店、「上海柿安」イオンレイクタウン店、イオンモール mozo ワンダーシティ店



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）