



カゴメ株式会社と共同企画！ 旬のトマトで暑い夏を乗り切ろう！
さんじゃくさんずんばし
「三尺三寸箸」期間限定『夏のトマトフェア』
2017年7月20日(木)～8月6日(日) 全10店舗で展開

明治4年（1871年）牛鍋屋として創業以来、145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）」で、2017年7月20日（木）～8月6日（日）の期間限定『夏のトマトフェア』を展開いたします。

トマトが旬を迎える夏に合わせて、カゴメ株式会社（本社：愛知県名古屋市、以下：カゴメ社）と共同企画し、主菜・副菜からデザートまで、トマト尽くしのメニューを約10種類ご提供いたします。



カゴメ社と共同企画『夏のトマトフェア』 メニューイメージ

「夏のトマトフェア」の特長

今回のトマトフェアでは、カゴメ社の「高リコピントマト使用トマトケチャップ（300g）」を使用したメニューや、ドリンクとして「カゴメトマトジュース 食塩無添加（1L）」を提供しております。

「高リコピントマト使用トマトケチャップ（300g）」は、同社通常の加工用トマトと比較し、1.5倍のリコピンを含んだ、独自の高リコピントマトを100%使用したトマトケチャップです。高リコピントマトの味わいを活かすため、塩分を30%カット（カゴメトマトケチャップ比）。料理につけたり、かけたりするのはもちろん、炒め料理にもぴったりの香り高い味わいと鮮やかな彩りが特徴です。

また、「カゴメトマトジュース 食塩無添加」は、消費者庁長官に届出された機能性表示食品です。リコピンには、血中HDL（善玉）コレステロールを増やす働きがあることが報告されています。血中コレステロールが気になる方にお勧めです。

今回のフェアメニューでは、カゴメ社との共同企画により、トマトをたっぷり使った料理の数々をご用意しております。



カゴメトマトジュース 食塩無添加

代表的なメニュー

①太陽の恵 魚介のトマトパッツァ

「トマトパッツァ」は、南イタリア・カンパーニア地方の郷土料理「アックアパッツァ」（ブイヨンなどを使わず、水とトマト、白ワインなどで魚介を煮込んだ料理）に発想を得て、トマトソースでアレンジしたカゴメ社が提案するイタリア料理の新・創作メニューです。トマトのほか、魚介とアサリのエキスがたっぷり。トマトケチャップで味を整えた味わい深い商品です。

②柿安特製ハンバーグ ～グリルトマト×トマトソース～

「三尺三寸箸」ではお馴染みの“肉の老舗 柿安”自慢の特製ハンバーグに、赤・黄のグリルミニトマトをのせ、トマトケチャップ入りのトマトソースをかけたトマトたっぷりメニューです。ハンバーグの旨みに、オーブンで焼いたトマトの甘み、トマトソースの酸味のバランスが楽しく、見た目にもカラフルな一品です。

③旨み凝縮！ 焼きトマト

赤・黄のミニトマトを塩・オリーブオイル・トマトケチャップの味付けでオーブン焼きしました。シンプルな調理法ながらも、トマトの旨みがギュッと詰まった一品です。

④カラフルトマトのモヒート ～真っ赤なトマトゼリー～

トマトジュースで作ったトマトゼリーとミントのジュレにカラフルな色合いのトマトを混ぜ合わせた、ちょっと大人なひんやり涼やかスイーツです。

⑤真っ赤なトマトの生パスタ

その名のごとく、トマトが主役のパスタ料理です。トマトの酸味と甘みのバランスが絶妙のトマトソースには、隠し味でトマトケチャップを使用しています。

⑥トマトのチーズケーキ ～ティラミス風～

トマトゼリー、スポンジ生地、チーズクリーム、トマトパウダーの4層から成るティラミスのような見た目のチーズケーキです。トマト嫌いな方でも美味しく食べられるスイーツに仕上げました。



- ①太陽の恵 魚介のトマトパッツァ
- ②柿安特製ハンバーグ
～グリルトマト×トマトソース～
- ③旨み凝縮！焼きトマト
- ④カラフルトマトのモヒート
～真っ赤なトマトゼリー～
- ⑤真っ赤なトマトの生パスタ
- ⑥トマトのチーズケーキ
～ティラミス風～

※画像はイメージです。メニュー内容は予告なく変更になる場合がございます。

フェア連動イベントについて（一部店舗を除く）

フェア開催期間中、『夏のTOMAポン抽選会』のイベントを実施します。

「トマト+ガラポン（福引き）=TOMA ポン」と題し、ガラポンをまわしてお得なクーポンや商品を得ることができるイベントです。

【実施店舗】

玉川高島屋 S・C 店、ラゾーナ川崎プラザ店、
イオンモール羽生店、イオンレイクタウン店、
イオンモール大高店、イオンモールナゴヤドーム前店、
イオンモール各務原店

【内容】

対象店舗でのご利用レシートの合計金額が3,000円
（税込）ごとに1回抽選にご参加いただけます。
三尺三寸箸のお食事券やカゴメ社のトマト関連商品が当
たるチャンスです。



景品として
「カゴメ基本のトマトソース(295g)」や
「カゴメトマトジュース 食塩無添加(200ml)」
などが当たります。

■「夏のトマトフェア」実施店舗 参考価格帯・時間（平日・大人）※各店舗の詳細は柿安本店 HP をご覧ください

エリア	店舗	価格帯・時間 ※全て税込価格
東京都	・ルミネ新宿店 ・玉川高島屋 S・C 店	【ランチ 80～110 分】 1,700～2,354 円 【ディナー 110～120 分※一部無制限】 2,200～3,110 円
埼玉県 神奈川県	・イオンモール羽生店 ・イオンレイクタウン店 ・ラゾーナ川崎プラザ店	【ランチ 80 分】 1,566～2,000 円 【ディナー 100～120 分】 1,944～2,660 円
愛知県 岐阜県	・イオンモール大高店 ・アスナル金山店 ・イオンモールナゴヤドーム前店 ・イオンモール各務原店	【ランチ 80 分】 1,566～2,019 円 【ディナー 100 分】 1,944～2,592 円
京都府	・ジェイアール京都伊勢丹店	【ランチ 80 分】 2,000 円 【ディナー 100 分】 3,000 円

※開催期間は予告なく変更する場合がございます。また、店舗によって取扱いメニューや価格が異なります。



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。

HP：<http://www.kakiyasuhonten.co.jp/>



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。

HP：http://www.kakiyasuhonten.co.jp/brand/4san_jyaku/

【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

【お客様お問い合わせ窓口】

フリーダイヤル：0120-554-410（平日・土曜日 9時～17時）
HP：<http://www.kakiyasuhonten.co.jp/>