



テーマは”黒×黒づくし” 鹿児島県産食材の魅力を発信！
第5回「鹿児島うまかもんフェア」開催
2016年2月11日(木)～25日(木) 精肉・惣菜店で展開

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)の精肉店および「柿安ダイニング」を中心とする惣菜店では、2016年2月11日(木)～25日(木)までの14日間、鹿児島県産食材を使ったオリジナルメニューを販売する第5回「鹿児島うまかもんフェア」を開催します。

「滋味あふれる鹿児島県産食材」×「柿安の職人技」がコラボ
「黒」毛和牛、「黒」豚、「黒」酢など、黒にこだわった商品を提供

本フェアは、鹿児島県、公益社団法人鹿児島県特産品協会のご協力のもと、2012年以來毎年開催。滋味あふれる鹿児島産食材の魅力を、柿安の職人技を通して紹介しています。5回目となる今回のフェアでも、「黒」のつく食材を中心に商品を開発。精肉各店では、「黒」毛和牛や「黒」豚プリンシャスポークなどを販売します。「柿安ダイニング」を中心とした惣菜店では、黒豚と黒酢を使った「鹿児島県産黒豚と黒酢入りお肉たっぷり酢豚」や鹿児島県産食材をたっぷり使った「鹿児島うまか弁当」などを提供します。



【鹿児島うまかもんフェア 開催概要】

期間：2016年2月11日(木)～25日(木)

対象店舗：「柿安 精肉店」37店舗、柿安ダイニングなどの惣菜店 46店舗

※店舗によって取扱商品が異なります ※実施時期や内容は予告なく変更する場合があります

精肉店展開商品

鹿児島県産黒毛和牛

鹿児島黒豚プリンシャスポーク

鹿児島黒さつま鶏

惣菜店展開商品 (鹿児島県産食材)

『鹿児島県産黒豚と黒酢入り お肉たっぷり酢豚』(黒豚・黒酢)

『鹿児島県産ちりめんじゃこ海藻のミネラルサラダ』(ちりめんじゃこ)

『鹿児島県産黒豚の黒ごま揚げ』(黒豚)

『鹿児島県産地鶏と蓮根・ごぼうの根菜チップ』(鹿児島県産地鶏)

『鹿児島うまか弁当』(黒豚・鹿児島県産地鶏・ちりめんじゃこ、など)

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。

【リリースに関するお問い合わせ先】

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) HP：http://www.kakiyasuhonten.co.jp/