



サミットを「三重のうまいもの」で応援 伊勢志摩サミット応援事業

うま
「**美し国 三重県フェア**」開催

2016年5月12日(木)～29日(日) 精肉、惣菜店、レストラン等で展開

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、2016年5月12日(木)～29日(日)までの18日間、三重県産食材を使ったオリジナルメニューを、柿安が展開する業態(精肉店、「柿安ダイニング」などの惣菜店、「三尺三寸箸」などのレストラン)で販売する、「伊勢志摩サミット開催記念・美し国 三重県フェア」を開催します。

**「滋味あふれる三重県産食材」×「柿安の職人技」がコラボ
豊かな自然と歴史・三重県の魅力が伝わる商品を提供**

本フェアは2010年の開始以来、滋味あふれる三重県産食材の魅力を、柿安の職人技を通して紹介しています。6回目となる今回のフェアでも、豊かな自然と歴史を誇る三重県産食材を生かした商品を開発しました。店舗を展開する柿安が「伊勢志摩サミット応援事業」*として、伊勢志摩サミットを全国的に盛り上げます。*「伊勢志摩サミット三重県民会議」が、同サミットを応援する民間主体の取り組みについて登録を受け付けたもの。

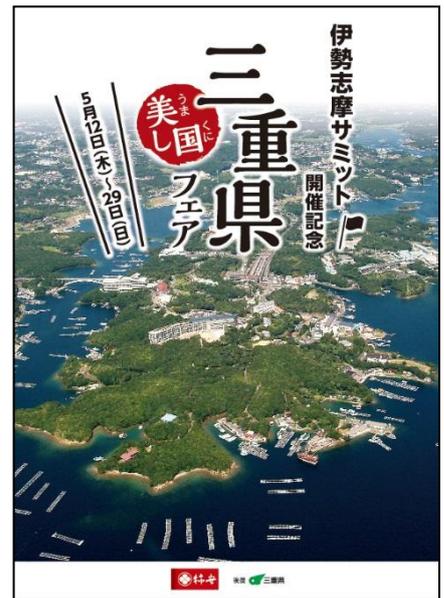
【三重県フェア 開催概要】

期 間:2016年5月12日(木)～29日(日)

対象店舗:精肉、惣菜、レストランの各業態

※店舗により取扱商品が異なります。※時期や内容は予告なく変更場合があります。

| 店舗 | 展開商品 |
|-----------|--|
| 精肉店 | 「三重 柿安牛」ほか |
| 惣菜店 | 「究極の黒毛和牛 三重 柿安牛入りメンチカツ」、 「牛しぐれごはん&ハンバーグ弁当～究極の黒毛和牛 三重 柿安牛使用～」、「松阪牛入りメンチカツ」、 「伊勢まだいのカルパッチョ風サラダ」ほか |
| レスト ラン | 「三重県産ひじき煮&豆腐入り テリヤキソースハンバーグ」 「三重県産活〆ぶりのマリネ」「伊勢名物てこね寿司」ほか |



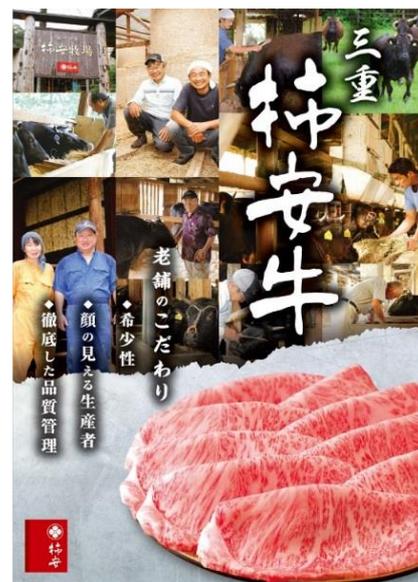
【精肉店展開商品の一例】「三重 柿安牛」

県内指定牧場で肥育した、希少なA5等級限定。目利きが見極め自社で加工、販売

産地は三重県北勢地域 柿安創業の地は三重県北部の「北勢地域」・桑名。柿安は肥育環境の良い三重県にこだわります。昔から上質な肉牛の肥育には山浴いがいとされ、鈴鹿山脈などの山々がある同地域は「山からのきれいな水」「澄んだ空気」「季節に応じた適度な寒暖差」など、肉牛肥育に良好な環境が整います。
希少な最高ランク A5 等級限定 目利き経験 30年以上の柿安の専門家が、肉質・脂質、味を見極めます。
製販一貫体制で高品質と安全性を実現 「柿安指定牧場」で肥育。柿安の専門家が定期的に視察、指導し、健康で良質な和牛の肥育をチェックします。また生産、加工から販売まで柿安が個体管理を行い、自社加工工場「柿安ミートセンター」で加工。納得のいく製品だけを提供します。

【惣菜店展開商品の一例】「究極の黒毛和牛 三重 柿安牛入りメンチカツ」

百貨店を中心に展開する洋惣菜店の「柿安ダイニング」では、「三重 柿安牛」をお値打ちに楽しんでいただこうと、フェア最後の3日間、5月27日（金）～5月29日（日）で「究極の黒毛和牛 三重 柿安牛入りメンチカツ」を限定販売します。各店舗に料理人がいる柿安ダイニングの強みを生かし、揚げたて出来たてを提供します。「三重 柿安牛」の特長である華やかな香りと濃厚な旨みを最大限引き出し、さらにお肉の食感を残すために粗くきざみ、メンチに適した部位をオリジナルに配合。炒めた玉ねぎを入れ、醤油ベースの少し甘めの味付けにしています。「三重 柿安牛」の脂は、室温で溶けだしてしまう程の良質なものであるため、プロの料理人が手早く成型し、一つひとつ丁寧に揚げています。サクサクとした衣の食感と濃厚な旨みが楽しめる贅沢でお値打ちな一品です。首都圏、中部、関西エリアを中心に23店舗で販売します。



写真右 「三重 柿安牛」
メインビジュアル



同じく3日間限定で「牛しぐれごはん&ハンバーグ弁当～究極の黒毛和牛 三重 柿安牛使用～」(税込1501円/1個)も提供します。その他、同フェア期間中に「松阪牛コロッケ」(税込251円/1個)や「松阪牛入りメンチカツ」(税込381円/1個)、「伊勢まだいのカルパッチョ風サラダ」(税込561円/100g)、「伊勢わかめ・伊勢ひじきのちりめんサラダ」(税込391円/100g)など計8種類をフェア期間中に展開します。(一部店舗を除く)

写真上「究極の黒毛和牛 三重 柿安牛入りメンチカツ」(税込431円/1個) ※画像がご入用の方はご連絡ください。

【レストラン展開商品の一例】「三重県産ひじき煮&豆腐入り テリヤキソースハンバーグ」

ビュッフェレストラン業態「三尺三寸箸」(東京、名古屋ほか全12店舗)では、「三重県産ひじき煮&豆腐入り テリヤキソースハンバーグ」、トマトなど夏野菜が目に見える鮮やかな「三重県産活けぶりのマリネ」、醤油たれ漬の刺身が寿司飯によく合う「伊勢名物てこね寿司」、こくのあるたまり醤油たれで食べる「伊勢うどん」などのメニューを、ランチ・ディナーの時間帯に常時6品展開します。注目は「三重県産ひじき煮&豆腐入り テリヤキソースハンバーグ」。三重県産の長ひじきを使い、豆腐をお肉に加えたヘルシーなハンバーグに仕上げました。こくのあるテリヤキソースがさっぱりとしたハンバーグの味わいを引き立て、食欲をそそります。

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。

【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/>