



柿安

雨の日に食事すると、お値打ちなビュッフェ(1,566円～)が次回割引

柿安、雨の日にビュッフェで「平日用お食事券」配布

2016年6月10日(金)～7月20日(水)[予定] / 名古屋・東京など14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」^{さんじやくさんずんぼし}「上海柿安」^{しゃんはいかみやす}(東京・名古屋など)14店舗で、2016年6月10日(金)～7月20日(水)[41日間]、雨の日に食事したお客様へ「平日に使えるお食事券」を配布、再来店を促すキャンペーン(以下、雨の日CP)を展開します。

シニア(母娘)、主婦など「昼の時間を自由に使える、親しい女性同士」にアピール

柿安は、雨の日CPに興味を持つことが想定されるシニア(母娘)、主婦同士など「昼の時間を自由に使える、親しい女性同士」のお客様を中心にアピールします。ふだん柿安のビュッフェには主に20-60代以上の女性のお客様が来店されますが、「母娘」「主婦同士」「社会人同士」「大学生同士」といった方々には、比較的時間の自由がきき、雨の日を選んで連れ立って来店くださる方が多くいるとみているためです。

特に、昼に来店されるシニア(母娘)のお客様は、お子様や配偶者を連れて夜間に再来店される場合が多いことから、雨の日CPにより平日夜間の「家族団らん需要」も掘り起こせると期待しています。

6月20日(月)まで「初夏さわやかメニュー」を展開中

全国約350店舗でレストランや惣菜事業などを展開する柿安は、正社員約1000人の4割が料理人などの技術職。プロの技を生かした、できたてで手作り感のある商品を提供しています。ビュッフェでは、栄養価が話題の「スーパーフード」を使った料理がお値打ち価格で楽しめる「初夏さわやかメニュー」を提供(6月20日まで)。7月1日(金)からは旬の食材を使った「盛夏メニュー」の展開など、美容や健康への関心が高い女性に多彩なメニューで応えています。



「初夏さわやかメニュー」の一例

「チアシード入りカラフルコールスローサラダ」(写真上)

「三尺三寸箸」「上海柿安」雨の日 HAPPY キャンペーン 概要

提供期間：2016年6月10日(金)～7月20日(水) [41日間]

対象店舗：「三尺三寸箸」10店舗 名古屋(大高、金山、ナゴヤドーム)、春日井(愛知)、各務原(岐阜)、川崎(神奈川)、新宿・玉川(東京)、羽生・越谷(埼玉)、*Nouvelle 日比谷(東京)、ジェイアール京都伊勢丹(京都)では実施しません。

「上海柿安」全4店舗 名古屋(大高、mozo ワンダーシティ)、越谷(埼玉)、船橋(千葉)

企画内容：雨の日*にお食事の大人のお客様へ、1名様につき「500円お食事券」(2016年8月5日までの平日有効)1枚を配布。次回ご来店時に飲食代金から500円(税込)割引。所定枚数がなくなり次第、配布終了。

*お客様の来店時に雨が降っていた場合

通常平日料金(税込)：ランチ 1,566円～2,500円 デイナー1,944円～3,110円 (料金、ビュッフェプランは店舗により異なる)

「お食事券」をきっかけに、シニアや主婦の「平日の外食需要」喚起

景気の先行きに不透明感が漂う中、外食に対し「より手頃な価格」への関心が高まっています。こうした環境下でも、「手間のかかった日常的な料理」をお値打ちな価格で提供する柿安のビュッフェは、昼のシニアや主婦を中心とする「平日の外食需要」にも合致し、その潜在需要をさらに掘り起こせるとみています。

柿安は、「より手頃な価格」へのお客様の関心に「お食事券」で応えつつ、きっかけを提供し再来店を促します。お食事券は利用可能日を平日(月・金曜)に限定し、配布を雨の日に限定してコストを抑制。柿安のビュッフェの特長を生かして「平日の外食需要」を深耕、実施期間内の来店客数前年比 110%を目指します。

また、柿安のビュッフェでは約 50%のお客様が「土曜・日曜」に来店されますが、雨の日 CP で平日に来店するお客様の比率を高めることで、土日に集中する店舗運營業務を平準化します。

「三尺三寸箸」「上海柿安」初夏さわやかメニュー 概要

提供期間：2016年4月20日(水)～6月20日(月) *7月1日(金)・8月下旬は「盛夏のメニュー」を展開予定

対象店舗：「三尺三寸箸」全12店舗 名古屋(大高、金山、ナゴヤドーム)、春日井(愛知)、各務原(岐阜)、東京ほか
「上海柿安」全4店舗 名古屋(大高、mozo ワンダーシティ)、越谷(埼玉)、船橋(千葉)

内 容：和・洋・中創作料理ビュッフェ約30品[「上海柿安」約15品](肉・魚介・野菜料理、ご飯・麺、スイーツほか)

■「初夏さわやかメニュー」のポイント

- ・「スーパーフード」をお値打ち価格で 栄養価で話題の「オメガ3 調味料」など、高価で気軽に試しづらい「スーパーフード」使用の料理が、お値打ち価格のビュッフェスタイルで試せる。
- ・初夏の訪れを味覚と視覚で楽しめる 色鮮やかで栄養価が高くおいしい旬野菜を素材に、初夏らしくさっぱりさわやかな和・洋・中料理を提供。一足先に、初夏の訪れを味覚と視覚で楽しめる。
- ・ユニークな三色「野菜スイーツ」も 野菜プリン(アボカド、とうもろこし、トマト)、ヨーグルトスムージー(グリーン、イエロー、オレンジ)各3種を用意。

※展開商品はランチ・ディナーともに提供。但し、店舗により異なります。また、店舗限定、ランチ限定、ディナー限定を含みます。

※キャンペーンやメニューの展開期間や内容は予告なく変更する場合があります。



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。



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。



上海柿安について

2007年に1号店をオープンし、現在首都圏や名古屋のショッピングモールで4店舗を展開。上海の本格点心をはじめ、中華創作料理、デザートまで、伝統的な中華に和の文化を融合させた「モダンチャイニーズ」がコンセプトです。



柿安のビュッフェ イメージ(写真上)

【お問い合わせ先】株式会社 柿安本店 広報室 深沢・市谷

〒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)