



限定150本!最高品質の希少な松阪牛を使った贅を尽くした一品
選び抜かれた松阪牛サーロイン使用『幻の恵方巻』

2017年1月初旬から「柿安ダイニング」4店舗で予約受付開始

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、惣菜事業の代表ブランドである「柿安ダイニング」で、最高品質の松阪牛を決める「第67回 松阪肉牛共進会」(※1)の入賞牛を使った『幻の恵方巻 松阪牛サーロインステーキと奥出雲産 仁多米~白トリュフ塩を添えて~』を限定150本ご用意し、2017年1月初旬から、伊勢丹新宿本店、日本橋三越本店、銀座三越店、西武池袋店の4店舗で、予約受付を開始します(※2)。

(※1) 年1回三重県・松阪市で開催。体格や毛並の美しさなどを競い合い、最高品質の松阪牛を決める大会。

(※2) 予約開始日は決定次第ホームページに掲載致します。



『幻の恵方巻 松阪牛サーロインステーキと奥出雲産 仁多米~白トリュフ塩を添えて~』
(税込10,001円/1本)

最高品質を決する「松阪肉牛共進会」入賞牛を味わえる恵方巻は柿安ダイニングだけ

節分にその年の最も縁起が良いとされる方角「恵方」を向いて食べると願いが叶うとされている恵方巻。2017年は“北北西”が「恵方」にあたります。本商品は、縁起物にふさわしく、最高品質の松阪牛を決める「第67回 松阪肉牛共進会」入賞牛のサーロインを贅沢に使用。塩とコショウのシンプルな味付けでメディアムレアに焼き上げ、肉本来の旨みを引き出します。

さらに、お米には“東の横綱 魚沼産コシヒカリ”と並び称され、冷めてもおいしい、“西の横綱 奥出雲産 仁多米”を使用しています。また、同じく島根県 出雲産の黒米を合わせて炊きあげることで、お赤飯のように、邪気を払うおめでたい色“赤色”に仕上げています。

メインのサーロインステーキとの風味や食感、色合いの相性を考え、甘辛く炊いた牛蒡や人参、ほうれん草、板湯葉と一緒に包み、海苔は良質な海苔の養殖場として名高い伊勢湾産を使用。松阪牛サーロインステーキをはじめ、全ての食材にこだわり、柿安ダイニングの料理総責任者が一つひとつ丹精込めて全て手巻きし、ご用意します。

食べ方もプレミアム！“白トリュフ塩”で味わう『幻の恵方巻』

本商品は、食べ方にもこだわっています。最初はそのままで、お肉のおいしさを味わっていただき、次に“白トリュフ塩”で召し上がっていただくと、芳醇な香りが口の中に広がり、松阪牛独特の華やかな脂の香りや、旨みをより引き立たせます。「松阪牛サーロインステーキ×仁多米×白トリュフ塩」の柿安ダイニングでしか味わえない贅沢なおいしさをご堪能いただけます。

一緒にご提供する“白トリュフ塩”は、白トリュフの産地イタリア・ピエモンテ州にある、世界屈指のトリュフメーカー・タルトゥフランゲ社のものをご用意。余った“白トリュフ塩”はオムレツやサラダなどにご使用いただくと、さらに楽しむことができます。

さらに、『幻の恵方巻』は包装も特別仕様。専用の桐箱と紙袋をご用意し、桐箱は熨斗をかけ、金色の飾り紐を使用しています。贈り物として差し上げても喜ばれる一品です。

全国の柿安ダイニングで1月中旬から予約開始 人気の『大海老マヨ巻』が2017年も登場

柿安ダイニングの看板商品「大海老マヨ」を使った『大海老マヨ 恵方巻』が2017年も登場。店内厨房に料理人がいる柿安の強みを生かし、各店舗で揚げた大海老のフリットに、コクのある特製マヨネーズソースを一尾一尾丁寧につけ、錦糸玉子や人参、グリーンリーフを一緒に巻いた手間暇かかった商品です。

その他、料亭「柿安」伝承のすき焼の味をベースに炊き上げた『京都産 九条葱と黒毛和牛 すき焼 恵方巻』（税込価格 1,390 円）や肉の老舗が選び抜いた黒毛和牛を使った『黒毛和牛 ステーキ巻』（1本 2,781 円）などバリエーション豊富に全7商品をご用意しています。



『大海老マヨ 恵方巻』
(1本/税込価格 1,381 円)

※店舗によって予約受付開始日や、取扱商品、価格が異なる場合がございます。
※画像が必要な場合はご連絡ください。



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/>



柿安ダイニングについて

1998年4月に第一号店のそごう千葉店を開業。デバ地下ブームを牽引し、現在も柿安の惣菜事業の看板となっているブランド。最大の特長は、プロの料理人が店内厨房で調理をし、出来立てをご提供できること。和・洋・中の彩り溢れるサラダや惣菜、バラエティ豊かなお弁当などが揃う。現在、日本全国で47店舗を展開。
http://www.kakiyasuhonten.co.jp/brand/7kakiyasu_dining/

【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）