



“肉の老舗 柿安”監修 牛すき二段重など2種

## TKP×柿安 オリジナル弁当 販売開始

2017年5月1日(月)から、東京・横浜市内 TKP 貸会議室利用者向けに展開

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、0から1を創り出す空間再生流通企業の株式会社ティーケーピー(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:河野貴輝、以下TKP)と弁当の開発、製造および販売に関する業務提携契約を締結し、TKPが東京都および横浜市内のTKP貸会議室のご利用者向けに、「柿安本店」監修オリジナル弁当を販売いたします。

2017年5月1日から発売を開始し、新メニューは2種類、販売計画は年間6万食です。



TKPオリジナル すき二段重 1,500円(税込1,620円)



TKPオリジナル 特製幕の内 1,200円(税込1,296円)

柿安本店  
140年の伝統が培った  
肉の老舗を継承し、職人・監修・  
料亭・しぐれ番・海老子店を  
含めた55店舗以上展開。  
食材にこだわり、土産品も活用。  
料理本音のこだわりが、  
お客様に伝わる本業魂。

TKPオリジナル  
特製幕の内  
196kcal(290g)20cal  
ご飯がすすむ牛すきと、ほっこり  
豆腐が入った特製幕の内弁当  
1,200円  
(税込1,296円)

TKPオリジナル  
牛すき二段重  
200kcal(200g)40kcal  
柿安監修のたれで焼きあげた  
牛すきを十分に堪能できる二段重  
1,500円  
(税込1,620円)

TKP 貸会議室ネット 03-4577-9269 (受付～20時)  
http://www.tkp.co.jp/kyuutei/

本取り組みは、TKPが、TKP会議室利用者に向けたケータリング弁当のラインナップにビジネスシーンにおける活力としてニーズの高い肉料理弁当を強化するにあたり、TKPオリジナル弁当2種の牛すき部分に、柿安が「秘伝のタレ」を提供するとともに、お肉の炊き方や盛り付けについて監修したものです。

柿安は創業以来、「料亭 柿安」のすき焼懐石をはじめ“肉の老舗 柿安”として親しまれてまいりました。さらに“デパ地下惣菜”「柿安ダイニング」で販売する「黒毛和牛 牛めし」は、年間150万食を売り上げるなど、弁当事業においても実績をあげております。今回TKPとの業務提携を通じ、そのノウハウをもって監修した柿安ならではの味わいの肉料理弁当をビジネスシーンにおいても楽しんでいただくことを実現いたしました。



## 株式会社ティーケーピーについて

2005年（平成17年）創業。国内外にホテル宴会場・貸会議室を1,833室、134,505席を運営。貸会議室運営事業を軸に、ホテル&リゾート事業、料飲・ケータリング事業、イベント空間プロデュース事業、コールセンター・BPO事業と5つの事業分野を手掛ける。遊休不動産や土地を活用して空間を再生、そこに付加価値を加えた快適な「場」「空間」「時間」を創出する空間再生流通事業において事業領域の拡大をめざしている。2017年3月に東証マザーズ上場。



## 株式会社柿安本店について

1871年（明治4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 担当：小林

〒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

HP: <http://www.kakiyasuhonten.co.jp/>