



さんじゃくさんずんばし
ビュッフェレストラン 三尺三寸箸 冬のテーマは“野菜中心宣言！”

『ベジセントリック (Veggie Centric)』フェア

2018年1月9日(火)～2月15日(木) 全10店舗で展開

明治4年(1871年)牛鍋店として創業以来、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（さんじゃくさんずんばし）」で、2018年1月9日(火)～2月15日(木)の期間限定で「ベジセントリック (Veggie Centric)」フェアを展開いたします。

「ベジセントリック」とは、「ベジ (Veggie=野菜)」と「セントリック (Centric=中心)」を合わせた「野菜中心」という意味の造語で、アメリカで人気が高まってきている食事のスタイルです。

野菜をメイン料理としておいしく食べることはもちろん、お肉やお魚もしっかりと食べるスタイルで、盛り付けなどの見た目の華やかさや鮮やかさも特徴です。

このブームに合わせて「三尺三寸箸」でも“お肉もお魚も食べるけど、野菜中心宣言！”をテーマにフェアを実施。サラダやドレッシングはもちろんのこと、お肉やお魚料理にもふんだんに野菜を使用し、さらにスープやパン、デザートにまで野菜を盛り込んだ期間限定メニューをご用意いたします。



料理集合イメージ

「ベジセントリック」メニュー例

- | | | |
|-------|---|---|
| [主菜] | <ul style="list-style-type: none"> ・チキンスティック～パクチーチキン～ ・ハーブのローストポーク ・緑黄色野菜のチーズクリームソース | <ul style="list-style-type: none"> ・鱈のエスカベッシュ ・チキンのレモンバターソース ・かぼちゃのマカロニ・コロッケ |
| [副菜] | <ul style="list-style-type: none"> ・スパイス&ハーブピクルス ・ベーコンとクリームチーズのポテトサラダ | <ul style="list-style-type: none"> ・芽キャベツのフリット ・たっぷりもやしの四川サラダ ・香味野菜入りビーフコンソメ |
| [汁物] | <ul style="list-style-type: none"> ・出汁香る和風スープ | |
| [パン] | <ul style="list-style-type: none"> ・お豆のカナッペ (ヒヨコ豆、青えんどう豆、赤いんげん豆) ・彩り野菜とお豆のカナッペ ～カレー風味～ | |
| [サラダ] | <ul style="list-style-type: none"> ・サラダバー ・野菜のドレッシング (ビーツ、トマトと人参、アボカド) | |

サラダバーも「ベジセントリック」に！

赤・緑・黄のカラフルな野菜やアボカド・ビーツなどを使った野菜ドレッシングが並ぶサラダバーでは、盛り付け方を一工夫するだけで、まるで“ジャーサラダ”のようなインスタ映えするフォトジェニックなメニューに変身！

お好みの野菜やドレッシングなどを組み合わせ、「楽しく・美しく・おいしく」サラダをお召し上がりいただけます。



※画像はイメージです。メニュー内容は予告なく変更になる場合がございます。

■参考価格帯・時間（平日・大人）※各店舗の詳細は柿安本店HPをご覧ください

エリア	店舗	価格帯・時間 ※全て税込価格
東京都	<ul style="list-style-type: none"> ・ルミネ新宿店 ・玉川高島屋S・C店 	【ランチ 80～110分】 1,700～2,354 円 【ディナー110～120分※一部無制限】 2,678～2,894 円
埼玉県 神奈川県	<ul style="list-style-type: none"> ・イオンモール羽生店 ・イオンレイクタウン店 ・ラゾーナ川崎プラザ店 	【ランチ 80分】 1,566～2,000 円 【ディナー100～120分】 1,944～2,250 円
愛知県 岐阜県	<ul style="list-style-type: none"> ・イオンモール大高店 ・アスナル金山店 ・イオンモールナゴヤドーム前店 ・イオンモール各務原店 	【ランチ 80分】 1,566～2,019 円 【ディナー100分】 1,944～2,700 円 ※期間限定
京都府	<ul style="list-style-type: none"> ・ジェイアール京都伊勢丹店 	【ランチ 80分】 2,000 円 【ディナー100分】 3,000 円

※開催期間は予告なく変更する場合がございます。また、店舗によって取扱いメニューや価格が異なります。



株式会社柿安本店について

明治4年（1871年）に牛鍋店「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店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」、フードコート業態「柿安 Meat Express」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：<https://www.kakiyasuhonten.co.jp/>



さんじゃくさんずんばし 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。

【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 FAX:03-5759-0767 E-mail:press@kakiyasuhonten.co.jp

【お客様お問い合わせ窓口】

フリーダイヤル：0120-554-410（平日・土曜日 9時～17時）
HP：<https://www.kakiyasuhonten.co.jp/>