



前菜からメインまで、パーティーの食卓が華やぐ商品が登場！
「柿安ダイニング」の“ごちそうクリスマス”
 12月22日（土）～25日（火）に全国56店舗で販売
 ご予約は12月15日（土）まで受付中

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、全国のデパ地下に展開する惣菜事業の代表ブランド「柿安ダイニング」で、“ごちそうクリスマス”をコンセプトとした商品を2018年12月22日（土）～25日（火）に全国56店舗で販売いたします（※）。なお、ご予約は12月15（土）まで店頭で受け付けております。（※）一部商品は先行販売中



上段左	『ガーリックローストビーフ～香ばしソテー～』	100g 税込1,301円
上段右	『スペアリブ オレンジ風味ソース』	100g 税込850円
下段左	『<徳島県産>阿波尾鶏のこだわりロースト』	1本 税込1,481円
下段中央	『柿安がおすすめする ローストビーフオードブル』	1台 税込3,501円
下段右	『まるごと牡蠣のグラタン』	1個 税込631円

※写真はイメージです。

※店舗によって取扱いのない場合や、予約・販売期間、商品内容、価格が異なる場合がございます。

「柿安ダイニング」の“ごちそうクリスマス”

「柿安ダイニング」では、クリスマスの食卓を華やかに彩る商品を豊富に取り揃えております。中でも『ガーリックローストビーフ～香ばしソテー～』はメインディッシュにふさわしく、希少部位である“トモサンカク”を使用しています。肉の表面を焼成することで旨みを凝縮し、ガーリックを効かせた一品です。その他にも、肉厚で食べ応えのあるスペアリブやじっくりローストして仕上げたこだわりのチキンなどをご提供いたします。

また、人気商品を盛り合わせたオードブルや、温めるとより一層おいしく召し上がっていただけるホットデリ商品として牡蠣を丸ごと使ったグラタンなど、ご家族やご友人で過ごす大切なひとときを盛り上げる商品を多数ご用意しております。

前菜やサイドディッシュにぴったりなクリスマス限定商品も充実！

■商品の一例



写真	商品名（価格）	特長
左	『熟成炙り金目鯛の カルパッチョ風サラダ』 (100g 税込 681 円)	熟成した金目鯛を炙って旨みを引き出し、大根や水菜、スライスオニオンなどの野菜と一緒に召し上がりいただく贅沢なサラダ。
中央	『4種チーズのホワイトサラダ』 ～クリームチーズ・モッツァレラ・ ゴルゴンゾーラ・カッテージチーズ～ (100g 税込 521 円)	4種類のチーズを使用した、濃厚でクリーミーな味わいのポテトサラダ。ビールやワインなど、お酒のお供にもぴったりな一品。
右	『赤海老とヤリイカと 彩り野菜のイタリアンマリネ』 (100g 税込 580 円)	マスタードを効かせたソースで赤海老とヤリイカをマリネし、トマトやブロッコリー、パプリカなどの野菜と合わせた色鮮やかなマリネ。

※写真はイメージです。

※店舗によって取扱いのない場合や、予約・販売期間、商品内容、価格が異なる場合がございます。



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。

ホームページ：<https://www.kakiyasuhonten.co.jp/>



柿安ダイニングについて

1998年4月に第1号店のそごう千葉店を開業。デパ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、できた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豊富なラインナップが揃う。現在、日本全国で56店舗を展開。

【お問い合わせ先】

株式会社柿安本店 広報グループ

〒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/>