



明治4年(1871年)牛鍋店として創業以来、150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)が監修した、株式会社セブン-イレブン・ジャパン(本社:東京都千代田区/代表取締役社長:永松文彦)の秋限定商品『新潟県産コシヒカリおむすび 柿安監修 牛舞茸』が、2022年10月4日(火)から全国のセブン-イレブンにて、順次発売されます。

※一部取り扱いのないエリアがあります。※商品はエリアにより規格が異なります。

※一部店舗により取り扱いのない場合があります。



※写真はイメージです。

『新潟県産コシヒカリおむすび 柿安監修 牛舞茸』(1個 税込194円)

同商品は、柿安の看板商品の一つである「牛肉しぐれ煮」を、おにぎりの具材として合うように、改良を重ねて作り上げた秋限定商品です。柿安創業の地である、三重県・桑名に伝わる伝統製法「浮かし煮」で、たっぷりのタレを使って牛肉をふっくらと炊き上げています。タレは、ご飯との相性を考え、たまりじょうゆなどを独自に配合したもので、お肉の旨みを引き立たせるように仕上げています。さらに、秋の味覚として香り高い舞茸を加え、牛肉の旨みとともに舞茸のシャキシャキとした食感もお楽しみいただけます。秋の行楽やイベントのおともに、ぜひお召し上がりいただきたいおにぎりです。

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。2019年に東京証券取引所市場第一部上場、2022年には東京証券取引所の新市場区分化に伴い、プライム市場へと上場市場を移行。ホームページ: <https://www.kakiyasuhonten.co.jp/>

【本リリースのお問い合わせ先】

株式会社柿安本店 広報

〒141-0031 東京都品川区西五反田 8-1-14 最勝ビル 8階

電話:03-5759-0718 FAX:03-5759-0767 E-mail:press@kakiyasuhonten.co.jp