



京都で九条葱を作り続けて30年以上の名人とコラボレーション！

## 『林種男さんが育てた京都産九条葱 ねぎ南蛮唐揚げ』が大好評

おつまみやおかずにはぴったり！料理人が葱の甘みと鶏肉の旨みを最大限に引き出した一品

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（代表取締役社長：赤塚保正 本社三重県桑名市）は、全国の柿安ダイニングにて、からりと揚げた唐揚げに、葱と南蛮ソースを絡めた大人気の『林種男さんが育てた京都産九条葱 ねぎ南蛮唐揚げ』を販売し、人気を博しています。

京都で九条葱を作り続けて30余年、品評会にて受賞歴のある名人、林種男さんが真心を込めて育て上げた九条葱を使用しています。風味豊かな九条葱は、深いみどりの葉の部分が柔らかく、内側にぬめりが多いのが特長です。そのぬめりには、ねぎの甘味を増し、肉の旨味を引き立て体を温める働きがあります。フライパンでじっくりと炒め、最大限に甘味を引きだされた九条葱と、柿安の匠の技が織りなすコラボレーションを、是非、ご賞味ください。



『林種男さんが育てた京都産九条葱 ねぎ南蛮唐揚げ』  
(税込 351 / 100 g)



名人 林種男さん

### 【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3階

電話 :03-5759-0718 FAX :03-5759-0767