



肉の老舗柿安「ミラノ国際博覧会」日本館 フードコートに出店 「和牛すき焼ご膳」「和牛ステーキご膳」2品の提供が決定 世界が注目する“WAGYU”を老舗の味で発信

明治4年（1871年）に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（本社：三重県桑名市 代表取締役社長：赤塚保正、以下：柿安）は、2015年5月、イタリア ミラノで開催される「ミラノ国際博覧会」（ミラノ万博／開催期間 2015年5月1日～10月31日）の日本館内フードコート型レストランに出店するメニューを「和牛すき焼ご膳」「和牛ステーキご膳」の2品に決定しました。



「和牛すき焼ご膳」 イメージ



「和牛ステーキご膳」 イメージ

伝統を生かしながら現地の好みに合わせ、和牛のおいしさを提案

同館内のフードコート型レストランの当社のメニューテーマは「一汁三菜」。柿安では、肉の老舗ならではのノウハウを生かし、世界が注目する“WAGYU”のおいしさを引き出す和食を、日本の伝統的な食のおもてなし料理の提供手法である「ご膳」で提供します。また、伝統を生かしながらも現地の好みに合わせ、外国の方が試食しやすい味付けや見た目などにもこだわります。

メインである牛肉料理は、料亭「柿安」の職人技が光る「すき焼」と「ステーキ」。すき焼は、和牛リブローズを使い、料亭「柿安」の味を再現したわりしたで味付け。生焼を好まない外国の方向けにしっかり火入れをしながらも和牛の柔らかさやおいしさを表現。食べ方も外国の方が食べやすいように生卵ではなく半熟卵で提供します。付け合せには、京都産の丁子麩の他、しらたき、焼き豆腐、ねぎなどすき焼でお馴染みの野菜に加え、彩りを考え赤い野菜を使い、見た目にも配慮します。ステーキは、和牛サーロインを外国の方の好みに合わせて脂身を出来るだけカット。鉄板と肉の間の熱伝導を防ぐために長いものを並べて焼き、しっかりと火を通しながらも和牛ステーキならではのとろけるような柔らかさを引き出します。味付けは外国の方にも親しまれている「テリヤキ」をイメージした和風ダレにわさび、レモン、刻みのりを添え、ステーキにはガーリックチップをトッピング。和洋折衷に仕上げます。ステーキは焼き上げた後カットして割り箸を添えて提供。付け合せは野菜を5種類添え、野菜たっぷりの御膳に仕上げました。

御膳で提供するご飯は日本産コシヒカリを使用。豆腐とわかめの味噌汁の他に、小付けとしてイタリア人が大好きというしば漬けも添え、一汁三菜を表現します。

柿安本店は、「ミラノ万博」への参加で、今世界が注目する「和牛」の魅力を体験を通じて発信するだけでなく、日本が誇るユネスコ無形文化遺産に登録された「和食：日本人の伝統的な食文化」の魅力を世界の人々に伝える役目を担っていきたくて考えています。同時に、柿安本店の料理人が腕を振るった、和食ならではの繊細な味わいや、五感で楽しむおいしさといった日本食の素晴らしさを表現してまいります。

【ミラノ万博 柿安出店概要】

1. 出店期間 : 2015年5月1日～7月31日 (92日間 ※前半3ヶ月)
2. 出店開場 : 日本館 フードコートレストラン
3. 提供メニュー : 和牛すき焼ご膳、和牛ステーキご膳
4. 提供食数 : 約18,000食を想定 (一日当たり200食)

5/1～5/6の期間、柿安の“WAGYU”エキスパートら現地派遣スタッフ、将来の柿安を担う精鋭スタッフ8名を派遣。ミラノ万博会場にて来場者に対応

現地で実際に料理を提供(調理)するスタッフに加え、今回提供されるメニューに関する事など柿安の精肉および和食のスペシャリストがお答えいたします。

会場取材の折、疑問・ご質問等がありましたらお気軽にご連絡ください。

*開催準備のため、4月下旬より現地入りしており、事前取材等もご対応可能です。

*詳細はお問い合わせください。

【ミラノ万博 開催概要】

1. テーマ : 「地球に食料を、生命にエネルギーを」
2. 開催期間 : 2015年5月1日～10月31日
3. 開催地 : イタリア共和国ミラノ
4. 日本館レストラン運営 : 日本フードサービス協会を主幹事法人とするコンソーシアム
本格日本食レストラン「美濃吉」およびフードコートレストラン
*客席数 160席 (予定)
5. フードコート型レストランのメニューテーマ : 「一汁三菜」(柿安本店他)、「弁当」「麺類」

<日本館について>

- ・幹事省 農林水産省、経済産業省
- ・副幹事省 国土交通省
- ・参加機関 独立行政法人日本貿易振興機構 (JETRO)
- ・日本館面積 面積 4,170 m²



株式会社柿安本店について

明治4年(1871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

〒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 F A X:03-5759-0767 E-mail:press@kakiyasuhonten.co.jp

【お客様のお問合せ先】

フリーダイヤル: 0120-554-410 (平日・土曜日 9時～17時)

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