



肉の老舗プロデュース「夏に食べたい野菜×肉メニュー」 食欲そそるスパイスが絶妙バランスで  
スパイスで野菜と肉をしっかり食べる ビュッフェ「三尺三寸箸」盛夏メニュー  
2016年7月1日(金)～8月18日(木)[予定]／東京・名古屋など16店舗で

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(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」さんじやくさんずんぼし「上海柿安」しゃんはいかきやす(東京・名古屋など全16店舗)全店で、2016年7月1日(金)～8月18日(木)、期間限定「盛夏メニュー」約30品(「上海柿安」では約12品)を、ランチ・ディナーにて順次展開します。

柿安は、正社員約1000人の4割を料理人などの職人が占め、プロの技を生かしたできたてで手作り感のある料理を提供しています。約2ヶ月毎に更新する期間限定メニューである今回の「盛夏メニュー」は、肉の老舗・柿安がプロデュースする「夏に食べたい野菜×肉メニュー」。レストランや惣菜店、精肉店などを全国展開する柿安が長年培った知見を生かした、美容と健康への関心が高い女性のニーズに応えるメニューです。リピーターを中心に来店を促し、期間内の来店客数前年比110%を目指します。

#### ■「盛夏メニュー」のポイント

- ・香味野菜、香辛料香るスパイシーな料理 夏は暑さで胃の働きが弱まり食欲が低下しがち。炊き込みご飯「ジャンバラヤ」をはじめ、にんにくなどの香味野菜や香辛料が香るスパイシーな料理が幅広く揃う。
- ・盛夏の訪れを「味覚」「視覚」で楽しめる 旬の野菜は年間で最も栄養価が高く、香りやうまみが豊富で味が濃く感じられおいしいとされる。こうした旬の野菜や魚介を素材に、色鮮やかな和・洋・中料理を提供。
- ・好みに合ったバランス良い食事が摂れる 食欲が低下しがちな夏は、主食・主菜・副菜のバランスを意識した食生活が特に重要とされ、好みの料理と分量を自分で選べるビュッフェの食事が適している。



(写真上)夏野菜のジャンバラヤ [ディナー限定メニュー]

## ■メニューの一例

### 「豚ばら肉と夏野菜の炒め ～BBQソース～」(写真下)

甘辛くコクのあるバーベキューソースで、豚ばら肉や揚げた夏野菜を炒めました。鮮やかなブロッコリーやコーン、ズッキーニが彩りを添え、しっとりとした食感が楽しめます。



### 「豚バラ・冬瓜・緑黄色野菜の冷 しゃぶサラダ～トマトドレッシング～」(写真下)

夏が旬の冬瓜に、みずみずしく食感が楽しめる鈴かぼちやブロッコリースプラウトなど、色の調和が美しいサラダ。淡い甘みのトマトドレッシングも。



### 「情熱のトマトゼリー／真夏の マンゴーゼリー／ハワイアンブ ルーゼリー」(写真下：左から順)

夏の情感をかきたてる3色のゼリー。冷たいジュレがフルーツやトマトの酸味を引き立てます。店内のソフトクリームやかき氷にかけても美味です。



## 「三尺三寸箸」「上海柿安」盛夏のメニュー 概要

提供期間：2016年7月1日(金)～8月18日(木)

対象店舗：「三尺三寸箸」全12店舗【東京都】玉川高島屋S・C店、Nouvelle 日比谷店、ルミネ新宿店【神奈川県】ラゾーナ川崎プラザ店【埼玉県】イオンモール羽生店、イオンレイクタウン店【愛知県】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、春日井店【岐阜県】イオンモール各務原店【京都府】ジェイアール京都伊勢丹店  
「上海柿安」全4店舗【愛知県】イオンモール大高店、イオンモール mozo ワンダーシティ店、【埼玉県】イオンレイクタウン店、【千葉県】ららぽーと TOKYO-BAY 店

内容：和・洋・中創作料理ビュッフェ約30品[「上海柿安」約12品](肉・魚介・野菜料理、ご飯・麺、スイーツほか)

平日料金(税込)：ランチ1,566円～2,500円 デイナー1,944円～3,110円 \*料金、ビュッフェプランは店舗により異なります。



### 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。



### 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全12店舗を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展開。子育てファミリー層やシニア層など、特に女性のお客様を中心に、幅広い世代の日常的な外食需要にお応えしています。



### 上海柿安について

2007年に1号店をオープンし、現在首都圏や名古屋のショッピングモールで全4店舗を展開。上海の本格点心をはじめ、中華創作料理、デザートまで、伝統的な中華に和の文化を融合させた「モダンチャイニーズ」がコンセプトです。

【お問い合わせ先】株式会社 柿安本店 総務人事本部 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)