



お米と相性抜群のおかずが勢ぞろい！ ビュッフェレストラン **三尺三寸箸**
創業祭に『新米と柿安名物牛肉しぐれ煮』が登場！

2017年11月6日(月)～11月29日(水) 全10店舗で展開

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、和洋中の創作料理ビュッフェレストラン「三尺三寸箸(さんじゃくさんずんばし)」で、2017年11月6日(月)～11月29日(水)の期間限定で「創業祭」を展開いたします。

おかげさまで柿安本店は11月8日(水)に創業146周年を迎えます。このたび、日頃のご愛顧に感謝をこめて「創業祭」と題し、炊きたての新米を、おいしくお召し上がりいただくため、柿安名物「牛肉しぐれ煮」をアレンジした料理をはじめ、玉子焼きや大根の旨煮、肉じゃが、お漬物といったご飯のお供の数々をご用意。お客様に新米を存分に楽しんでいただけるメニューをそろえました。



キービジュアル画像

創業祭『新米と柿安名物牛肉しぐれ煮』メニューについて

この時期だからこそ味わえる新米と一緒に楽しみたい炊きたてご飯に合うメニューが勢ぞろい。創業祭に合わせ、柿安の顔とも言える「牛肉しぐれ煮」をアレンジした「金平ごぼうと牛肉しぐれ煮」「きのこの旨煮と牛肉しぐれ煮」や、まるやかな甘みが引き立つ「牛肉しぐれ煮」の味付けを生かした和風テイストの「牛肉しぐれ煮入りポテトコロッケ」が登場。

さらに、「牛肉しぐれ煮」と甘辛い味付けのきんぴらごぼうをご飯に混ぜ合わせた「牛肉しぐれのきんぴらご飯」もお楽しみいただけます。

また、定番メニューもちょっと贅沢な一品としてお目見え。人気の大根の旨煮は、柚子の香りがほんのり香るゆば餡かけで仕上げた「大根旨煮 ゆば餡かけ」として、玉子焼きは出汁をきかせて少し甘めに仕上げた「ひじきとほうれん草の玉子焼き」として登場いたします。どちらも思わずご飯をお代わりしたくなる一品です。

柿安名物「牛肉しぐれ煮」とは…

三重県桑名市名産はまぐりの佃煮から発祥したと言われる、伝統製法「浮かし煮（うかしに）」を用いた「しぐれ煮」。長年にわたって培われた職人の手の感覚を頼りに、牛肉を煮詰めずに浮かべ、オリジナルのタレとともにふんわり柔らかく炊き上げるのが柿安名物「牛肉しぐれ煮」です。

12月は「クリスマスフェア」を開催！

「三尺三寸箸」全10店舗において、12月1日（金）～12月25日（月）の期間限定で「クリスマスフェア」を開催いたします。

ビーフやチキンなどの肉料理を中心としたクリスマスならではのごちそう料理やスイーツが勢ぞろい！

ご家族やお仲間が集まるホリデーシーズンにピッタリのメニューの数々をお楽しみいただけます。



※画像はイメージです。メニュー内容は予告なく変更になる場合がございます。

■参考価格帯・時間（平日・大人）※各店舗の詳細は柿安本店HPをご覧ください

エリア	店舗	価格帯・時間 ※全て税込価格
東京都	・ルミネ新宿店 ・玉川高島屋S・C店	【ランチ 80～110分】 1,700～2,354 円 【ディナー110～120分※一部無制限】 2,200～2,894 円
埼玉県 神奈川県	・イオンモール羽生店 ・イオンレイクタウン店 ・ラゾーナ川崎プラザ店	【ランチ 80分】 1,566～2,000 円 【ディナー100～120分】 1,944～2,660 円
愛知県 岐阜県	・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 ・イオンモール各務原店	【ランチ 80分】 1,566～2,019 円 【ディナー100分】 1,944～3,024 円 ※期間限定
京都府	・ジェイアール京都伊勢丹店	【ランチ 80分】 2,000 円 【ディナー100分】 3,000 円

※開催期間は予告なく変更する場合がございます。また、店舗によって取扱いメニューや価格が異なります。



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類を販売する「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。

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



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店舗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店舗展開しており、子育てファミリー層やシニア層など幅広い世代の日常的な外食シーンをサポートしています。

【お問い合わせ先】

株式会社柿安本店 広報室 担当：松下・市谷・小林
〒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/>