



ステーキ、すき焼、ローストビーフなどを巻いた肉の老舗ならではの贅沢な味わい  
**2018年 柿安ダイニングの恵方巻は“肉尽くし”**  
2月1日（木）～2月3日（土）に全国約50店舗で販売

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、全国のデパ地下に展開する惣菜事業の代表ブランド・柿安ダイニングにて、“肉尽くし”をテーマとして、ステーキ、すき焼、ローストビーフ、牛ヒレカツなどを巻いた贅沢な恵方巻を、2月1日（木）～2月3日（土）に全国約50店舗で販売します。



- （上段左）『黒毛和牛 ステーキ巻』（1本 税込 2,981円／ハーフ 1,551円）
- （上段右）『京都産 九条葱と黒毛和牛 すき焼 恵方巻』（1本 税込 1,421円／ハーフ 790円）
- （下段左）『ローストビーフ巻』（ハーフ 税込 1,181円）
- （下段右）『牛ヒレカツ巻』（ハーフ 税込 1,181円）

※店舗によって取扱のない商品や内容、価格、販売期間が異なる場合がございます。  
※写真はイメージです。

### 2018年 柿安ダイニング恵方巻の特長

節分にその年の最も縁起が良いとされる方角「恵方」を向いて食べると、願いが叶うとされている恵方巻。今年の恵方巻は“肉尽くし”をテーマとして、ステーキ、すき焼、ローストビーフ、牛ヒレカツなど、食卓のメインを飾るにふさわしいお肉料理を贅沢に巻いた恵方巻を取り揃えています。

中でも初登場の『ローストビーフ巻』は、肉の旨みを凝縮したローストビーフとパプリカやアボカドなどの色鮮やかな野菜を一緒に巻いた、女性に嬉しい恵方巻です。同じく初登場の『牛ヒレカツ巻』は、店舗でサクサクに揚げた牛ヒレカツにタルタルソースと醤油タレで味付けをして巻いた、食べ応えのある一品です。その他、毎年好評の『黒毛和牛 ステーキ巻』や『京都産 九条葱と黒毛和牛 すき焼 恵方巻』など、お肉が主役の恵方巻が充実しています。

それぞれハーフサイズもご用意しているので、お好みの恵方巻を組み合わせると2種類の味をお楽しみいただくこともできます。2018年の恵方“南南東”に向かって、ご家族やご友人と一緒に柿安ダイニングの“肉尽くし”恵方巻に開運の願いを込めて、お召し上がりください。

## 毎年人気の看板商品を使った『大海老マヨ 恵方巻』が今年も登場！

柿安ダイニングの看板商品『大海老マヨ』を使った『大海老マヨ 恵方巻』が2018年も登場。店内厨房に料理人がいる柿安の強みを生かし、各店舗で揚げた大海老のフリットに、コクのある特製マヨネーズソースを一尾一尾丁寧に付け、錦糸玉子や人参、グリーンリーフと一緒に巻いた手間暇かかった商品です。

その他、穴子を使った『七品目 穴子恵方巻』や名古屋市内を中心に展開する和惣菜店「おかずや」で『八品目 恵方巻』を販売するなど、定番の恵方巻もご用意しています。



『大海老マヨ 恵方巻』

### ■「柿安ダイニング」・「おかずや」恵方巻 商品一覧

商品名	価格	販売期間	販売店舗数（予定）
『黒毛和牛 ステーキ巻』	1本 税込 2,981円 ハーフ 1,551円	2月1日（木） ～2月3日（土）	18店舗
『牛ヒレステーキ巻』	1本 税込 1,981円 ハーフ 1,281円		37店舗
『京都産 九条葱と 黒毛和牛 すき焼 恵方巻』	1本 税込 1,421円 ハーフ 790円		全店舗
『ローストビーフ巻』	ハーフ 税込 1,181円		28店舗
『牛ヒレカツ巻』	ハーフ 税込 1,181円		20店舗
『大海老マヨ 恵方巻』	1本 税込 1,390円 ハーフ 790円		全店舗
『七品目 穴子恵方巻』	1本 税込 1,122円		「柿安ダイニング」のみ
『八品目 恵方巻』	1本 税込 901円		「おかずや」のみ

※販売店舗数は2018年1月11日時点のもの。

※店舗によって取扱のない商品や内容、価格、販売期間が異なる場合がございます。

※写真はイメージです。



#### 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。

ホームページ：<https://www.kakiyasuhonten.co.jp/>



#### 柿安ダイニングについて

1998年4月に第1号店のそごう千葉店を開業。デパ地下ブームを牽引し、現在も柿安の惣菜事業の看板となっているブランド。最大の特長は、プロの料理人が店内厨房で調理をし、できたてをご提供できること。和・洋・中の彩り溢れるサラダや惣菜、バラエティ豊かなお弁当など豊富なラインナップが揃う。

現在、日本全国で約50店舗を展開。

#### 【お問い合わせ先】

株式会社柿安本店 広報室 市谷・松下・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/>