



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）が“デパ地下”を中心に展開する惣菜店「柿安ダイニング」にて、2018年10月24日（水）～30日（火）の期間限定で『タコとセロリとタピオカのマリネ』を全国55店舗（一部店舗を除く）で、販売いたします。

本商品は、関西テレビ・フジテレビ系列「有吉弘行のダレトク!？」の番組内看板企画「没メニューレストラン」で取り上げられたものです。「没メニューレストラン」は、商品開発の過程でワケあって販売に至らなかった“没メニュー”を、有吉弘行さんをはじめとする番組出演者が試食し、最も評価の高かった商品を実際の店舗で販売するという企画です。



■評価のポイント

10月23日（火）の放送回において、有吉弘行さんとスタジオゲストに「柿安ダイニング」の没メニュー4品をご試食いただきました。その中でも『タコとセロリとタピオカのマリネ』は、「ベースのマリネのおいしさに加え、スイーツに使われることの多いタピオカを取り入れた発想が斬新」と高く評価していただき、発売決定となりました。

■『タコとセロリとタピオカのマリネ』の特長

「柿安ダイニング」特製のマリネ液に漬け込んだ真ダコに、セロリやキュウリ、パプリカなどの野菜を合わせ、最後にタピオカを混ぜ込んだ、これまでの「柿安ダイニング」にない食材を組み合わせたマリネです。コリコリとした歯ごたえの真ダコとシャキシャキ野菜、モチモチとしたタピオカの食感がユニークで、さっぱりとした味わいながら、なぜか後を引くおいしさです。

また、“見た目のおいしさ”にもこだわる「柿安ダイニング」らしく、タピオカの彩りとトッピングしたレモンジュレがキラキラ光る、見た目にも美しいマリネに仕上げております。

■商品概要

商品名（価格）	『タコとセロリとタピオカのマリネ』（税込 486 円／100g）
販売期間	2018 年 10 月 24 日（水）～10 月 30（火）
販売店舗	全国の柿安ダイニング（一部店舗を除く）

■「柿安ダイニング」の人気上位商品も紹介されました

		
『ガーリックシュリンプ』 税込 681 円／100g	『スペアリブ BBQ ソース』 税込 681 円／100g	『大海老マヨ』 税込 701 円／100g
頭から尻尾まで丸ごと食べられるシュリンプにガーリックを効かせたソースを絡めた人気商品。	肉厚なスペアリブに、食欲をそそる甘辛の BBQ ソースがかかった、食べ応え抜群の一品。	フリットした大きな海老と、コクのある特製マヨソースが相性抜群のロングセラー商品。

※写真はイメージです。

※仕入状況により取扱い店舗や販売期間、商品内容、価格が異なる場合がございます。



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。

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 55 店舗を展開。

【お問い合わせ先】

株式会社柿安本店 広報グループ 市谷・松下
〒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/>