



高級食材のフカヒレと黒毛和牛を一度に味わえる贅沢弁当が期間限定で登場！

『フカヒレあんといいただく 黒毛和牛 すき焼弁当』

2018年11月23日(金)から全国の「柿安ダイニング」で販売開始

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」で、高級食材のフカヒレと黒毛和牛を一度に楽しめる『フカヒレあんといいただく 黒毛和牛 すき焼弁当』を、11月23日(金)から期間限定(※1)で販売いたします。また人気のメンチカツからも、期間限定バージョンの『フカヒレ入りメンチカツ』が登場いたします。

(※1) 12月22日(土)~25日(火)は除く。尚、『フカヒレ入りメンチカツ』は11月29日(木)、12月7日(金)~9日(日)の期間も除く。



(左)『フカヒレあんといいただく 黒毛和牛 すき焼弁当』
(1個/税込1,301円)

(下)『フカヒレ入りメンチカツ』(1個/税込381円)



『フカヒレあんといいただく 黒毛和牛 すき焼弁当』の特長

すき焼のお肉は選りすぐった黒毛和牛を使用し、料理人が秘伝のタレで柔らかく炊き上げています。具材には、肉の旨みが染み込んだお麩や牛肉と相性の良いごぼう、長ねぎが入り、まるで「すき焼鍋」のような食べ応えです。さらに、高級食材であるフカヒレを使った和風のおあんをお付けし、ご飯の上にお肉、あんをかけてお召し上がりいただく贅沢なお弁当です。

一方、『フカヒレ入りメンチカツ』は、肉の旨みをしっかり感じられる粗挽き肉で、フカヒレあんを包み込み、食感のアクセントにたけのこを入れております。全ての店舗に料理人を配する「柿安ダイニング」だからこそできる、手間暇かけた一品です。

※写真はイメージです。 ※店舗によって取扱いのない場合や商品内容、価格が異なる場合がございます。



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/>