



“柿安本店 監修” 4商品

全国のセブン-イレブンにて12月7日（火）より期間限定発売

明治4年（1871年）牛鍋店として創業以来、150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）が監修した、株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区/代表取締役社長：永松文彦）のオリジナルの新商品が、全国のセブン-イレブン21,215店（2021年10月末現在）にて12月7日（火）より発売となります。

お陰様で弊社は本年11月をもちまして、創業150年を迎えることとなりました。経営理念に「おいしいものをお値打ちに提供する」を掲げ、日々味への追及を大切にし、今日まで商品作りを続けてまいりましたが、この度、両社の商品に対する想いと「味」へのこだわりが一致した事で「柿安本店 監修」商品が実現いたしました。

ご自宅やオフィスなどで手軽に老舗の味が楽しめる新商品は「こだわり手巻おにぎり 柿安監修 牛しぐれ煮」、「柿安監修 牛すき焼丼」、「柿安監修 牛すき鍋」、「柿安監修 秘伝タレで仕上げた和風牛肉ころっけ」の4種類となります。



「“柿安本店 監修” 期間限定商品イメージ」

【商品概要】

『こだわり手巻おにぎり 柿安監修 牛しぐれ煮』 198円（税込213円）



柿安の創業の地である三重県桑名の地に伝わる伝統製法で炊き上げた「牛しぐれ煮」は弊社の基幹商品のひとつです。本商品ではおにぎりの中具に合わせて改良したオリジナルレシピを用いています。自社工場・しぐれセンターで丁寧に炊き上げた「牛しぐれ煮」の味を、手巻おにぎりとして気軽にお楽しみいただけます。

■その他の商品



『柿安監修 牛すき焼丼』
630円（税込680円）



『柿安監修 牛すき鍋』
630円（税込680円）



『柿安監修 秘伝タレで仕上げた
和風牛肉ころっけ』
100円（税込108円）

※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。2019年に東京証券取引所市場第一部上場。

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

【本リリースのお問い合わせ先】

株式会社柿安本店 広報グループ

〒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