



肉の老舗自慢の贅沢メニューが食卓を華やかに彩る！
柿安ダイニング “おうちでお肉クリスマス”
WEB 予約「カキヨyak」及び店頭にて 2022年12月16日（金）までご予約受付中

明治4年（1871年）牛鍋店として創業以来、150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、“おうちでお肉クリスマス”をコンセプトとした商品を2022年12月23日（金）～25（日）に販売いたします（一部店舗は対象外）。また、WEB予約「カキヨyak」及び店頭にて、2022年12月16（金）までご予約受付中です。



- （左）柿安ダイニング “おうちでお肉クリスマス” テーブルイメージ
 <画像手前> 『ローストビーフソテー ～3種ハーブのざくざくガーリックオイル～』
 （100g 税込 1,599円）
 <画像奥> 『<徳島県産>阿波尾鶏のこだわりロースト』（1本 税込 1,681円）
 （右上）『スペアリブ BBQ ソース』（100g 税込 702円）
 （右下）『柿安がおすすめする ローストビーフオードブル』（1台 税込 3,981円／3人前）

柿安ダイニング “おうちでお肉クリスマス”

「柿安ダイニング」では、クリスマスの食卓を華やかに彩る、お肉のメニューを豊富にご用意しております。なかでも『ローストビーフソテー ～3種ハーブのざくざくガーリックオイル～』は、低温調理でお肉の旨みをギュッと閉じ込め、香ばしさを出すために一度ソテーしています。さらにガーリックと3種のハーブ（ローズマリー・タイム・パセリ）のオイルで風味付けし、食欲を刺激する香りと、フライドガーリックのざくざくとした食感が楽しい、特別な日のメインにふさわしい一品です。また、前日から自家製バーベキューソースに漬け込んだ『スペアリブ BBQ ソース』は、肉厚の豚肉を店舗でじっくりと焼き上げています。少し甘めのソースに仕上げている、お子様にも喜んでいただける味わいです。

そのほかにも、『柿安がおすすめする ローストビーフオードブル』は、メインのローストビーフに加え、看板商品『大海老マヨ』や充実したサイドディッシュを詰め合せたボリューム満点の一皿です。クリスマスにしか味わえない、チキンやサラダ、惣菜の限定商品を多数取り揃え、大切な方と過ごす食卓を一層盛り上げます。

※画像はイメージです。※店舗によって販売期間、取り扱い商品、価格が異なる場合がございます。

魚介を使った贅沢なサイドディッシュも充実！

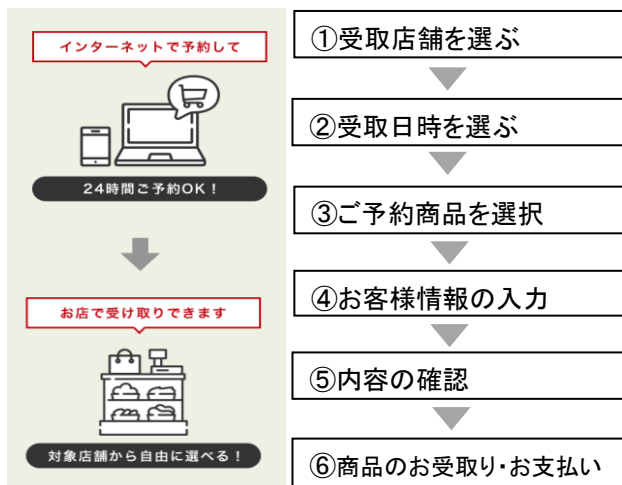
お肉を使ったメインディッシュに加え、魚介を使った贅沢なサイドディッシュもご用意しています。『炙りマグロのガーリックマリネ』(100g 税込 735円/画像左) や『グリル海老のкок旨香味アヒージョ』(100g 税込 611円/画像中央)、『甘海老とサーモントラウトのタルタル』(1個 税込 864円/画像右) の3品は、クリスマスメニューとして今年初登場。おいしさはもちろん、見た目の美しさにもこだわった、ホームパーティーにぴったりな商品です。

■2022年初登場のクリスマス商品



※画像はイメージです。 ※店舗によって販売期間、取り扱い商品、価格が異なる場合がございます。

WEB予約「カキヨyak」が便利！ ネットで簡単予約、店頭でスムーズ受け取り



WEB予約「カキヨyak」は、インターネットで簡単にご予約いただくことができ、店頭でスムーズに商品を受け取れる、と大変好評いただいております。

ご予約の受付はクリスマス商品が2022年12月16日(金)まで、おせち・年末年始商品は12月22日(木)までとなっております。詳細はWEB予約「カキヨyak」をご覧ください。

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

※店舗によって販売期間、取り扱い商品、価格が異なる場合がございます。



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、2022年には東京証券取引所の新市場区分化に伴い、プライム市場へと上場市場を移行。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60店舗を展開。

【お問い合わせ先】株式会社柿安本店 広報 〒141-0031 東京都品川区西五反田 8-1-14 最勝ビ8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 (9時~17時/土曜・日曜・祝日を除く)
HP: <https://www.kakiyasuhonten.co.jp/>