



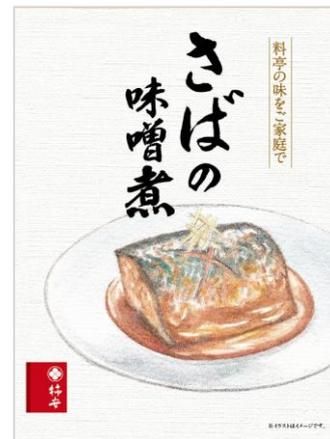
「牛肉しぐれ」でおなじみの柿安から“魚惣菜シリーズ”登場！
料亭の味をご家庭で『さばの味噌煮』新発売

11月22日（水）から百貨店を中心に展開する「柿安 料亭しぐれ煮」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、牛肉や山海の素材を料亭の味付けで炊き上げたしぐれ煮などを取り扱う「柿安 料亭しぐれ煮」全22店舗で、2017年11月22日（水）から、新商品『さばの味噌煮』の販売を開始します。



柿安 料亭の味『さばの味噌煮』（1個 税込702円）



商品パッケージ

※画像はイメージです。

■新商品『さばの味噌煮』の特長

柿安の料亭の料理人が考案した、まろやかで甘みのある西京味噌とコクのある赤味噌を合わせた特製味噌でさばを炊き、生姜と焼き葱を加えて風味豊かで上品な味わいに仕上げています。さばの旨みと少し甘めの特製味噌が相性抜群で、ご飯に合うおかずとしてはもちろん、お酒のお供にも合う一品です。

本商品は、魚をメインとした惣菜シリーズの第1弾で、柿安の料亭の味をご家庭で簡単にお楽しみいただくために開発しました。第2弾は『さわらの味噌漬け柚庵焼』の発売を予定しており、今後も魚や味付けの種類を増やし“魚惣菜シリーズ”として展開してまいります。

※牛肉しぐれ・・・柿安本店の創業の地である三重県桑名の伝統製法「浮かし煮」を用いて、職人が牛肉を煮詰めずに、タレに浮かべてふんわり炊き上げる看板商品の一つ。

※味「噌」・・・リリース内は標準フォントで表示。正式商品名は「口」＋「噌」を使用。

※召し上がり方・・・湯せん（3～5分）



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/>

【お問い合わせ先】

株式会社柿安本店 広報室

〒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