



店内厨房で料理人が腕を振るう、できたての彩り豊かな惣菜がそろそろ

## 神奈川県3店舗目となる『柿安ダイニング』

2018年11月29日(木)にラゾーナ川崎プラザ「グラン・フード」にオープン

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)の惣菜事業の代表ブランド「柿安ダイニング」が、2018年11月29日(木)ラゾーナ川崎プラザの食物販ゾーン「グラン・フード」にオープンいたします。

本ブランドは店内厨房を持ち、できたてを提供するスタイルの惣菜店の先駆けとして1998年に1号店を出店して以来、“デパ地下ブーム”を牽引してまいりました。この度、全国56店舗目、神奈川県3店舗目となります。(2018年11月29日時点)



～柿安ダイニングの代表的な商品～

(左上)『大海老マヨ』  
(100g/税込700円)

(右上)『黒毛和牛 牛めし』  
(1個/税込1,300円)

(左下)『30品目サラダ』  
(100g/410円)

(右下)『ガーリックシュリンプ』  
(100g/税込680円)

### 「柿安ダイニング」の特長

#### ■店内厨房で料理人が腕を振るう

最大の特長は、セントラルキッチンを持たず、全ての店舗に厨房を備え、料理人を配している点です。家庭ではなかなか揃えられない豊富な種類の食材を使って料理人が腕を振るう、できたての惣菜やサラダ、お弁当をご提供いたします。

#### ■旬の食材を使った季節感溢れる商品

食を通じて季節を感じていただけるよう、定番商品以外にも、旬の食材を取り入れた商品を揃え、約1～2ヶ月ごとに入れ替えています。また、年間を通してのイベントに合わせた限定商品もご用意しています。

#### ■見た目のおいしさを表現する“柿安流攻め盛り”

「柿安ダイニング」は、「見た目」もおいしさの一つとして、盛り付けにもこだわっています。「思わず目を引くボリューム」「美しく食欲をそそる彩り」「食材が生き生きとしてみえる躍動感」の3つを重視した“柿安流攻め盛り”でおいしさを表現しています。

店舗概要	
店舗名	柿安ダイニング
所在地	〒212-0013 神奈川県川崎市幸区堀川町72-1 ラゾーナ川崎プラザ1F
電話番号	044-276-8330
定休日	施設に準じる
商品アイテム数	約 55 点
価格帯 (税込)	サラダ・惣菜 : 280 円～1300 円 弁当 : 500 円～1300 円 揚げ物 : 120 円～700 円
オープン記念	『OPEN 記念袋』 販売期間：11月29日(木)～12月2日(日) 内容：『スペアリブ BBQ ソース』(3本) 『鶏もも肉の唐揚げ』(200g) 『ガーリックローストビーフ ～香ばしソテー～』(150g) 価格：3,330 円 (税込)  ※なくなり次第終了

※写真はイメージです。

※仕入状況により商品内容・価格が変更す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56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

〒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/>