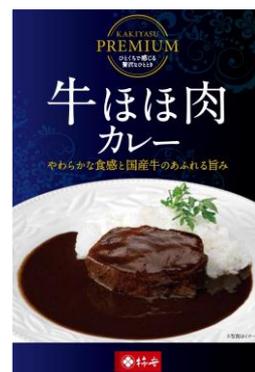


明治4年(1871年)牛鍋店として創業以来、150余年の歴史を誇る肉の老舗、株式会社柿安本店(本社:三重県桑名市/代表取締役社長:赤塚保正、以下:柿安)から、新商品ブランド「KAKIYASU PREMIUM」(柿安プレミアム)が誕生。“ひとくちで感じる贅沢なひととき”をコンセプトに、匠がおいしさを追求した柿安にしかできない商品をお届けします。

第1弾は『柿安プレミアム 牛ほほ肉カレー』を含めた4種類のカレーが登場。開発に2年の歳月をかけて作り上げた、お肉をまるごと堪能できるワンランク上のカレーです。クリスマスや年末年始のご馳走はもちろん、特別な日のちょっとした贅沢やギフトにもおすすめです。



(左)『KAKIYASU PREMIUM 牛ほほ肉カレー』(税込1,728円/1個、内容量200g)
(右)高級感のあるパッケージでギフトにぴったり

希少な「牛ほほ肉」を1枚丸ごと使用した贅沢な味わいを湯せんで手軽に！

『柿安プレミアムカレー』最大の特長は、まるでメイン料理のような圧倒的なお肉の存在感です。なかでも『柿安プレミアム 牛ほほ肉カレー』は、牛1頭から1~2kgしか取れない希少な国産牛ほほ肉を、厚切りした1枚肉が丸ごと入っています。お肉は自社工場で、熟練した職人が繊維を見極めながらカット。お肉本来の味わいを引き出すため、塩やブラックペッパーなどのシンプルな味付けで1時間下茹します。さらに1日かけて煮汁に漬け込むことで、筋肉質でしっかりとした食感の牛ほほ肉がしっとり柔らかくなり、濃厚な旨みが凝縮されます。

ルーは、試作を重ねて独自配合したブラックルーを使用しており、お肉と相性が良く、深みのある味わいです。最終製造工程で、お肉とブラックルーを一緒に真空調理(※)することで、お肉はスプーンでほぐれるほど柔らかく仕上がり、お肉の旨みを含んだルーはよりコクが増します。

8~10分湯せんするだけで、極上の味わいをお楽しみいただける、まさにプレミアムなカレーです。ワインやビールなどのお酒と一緒に、特別なひとときをお楽しみください。

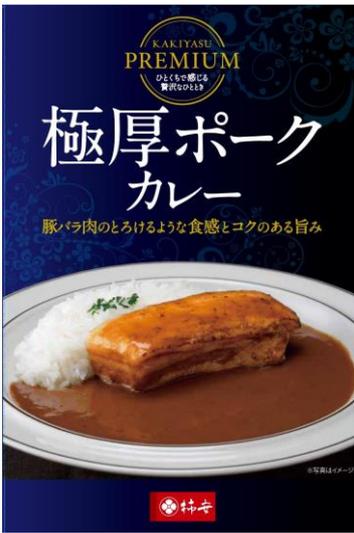
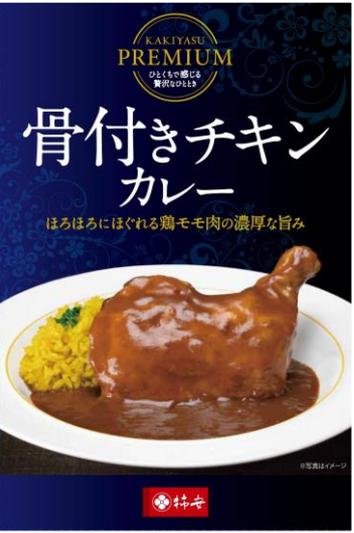
(※) 真空調理・・・食材を調味料などと一緒に真空パックし、加圧加熱調理する方法。素材の旨みを引き出し、瑞々しく柔らかく仕上げることができる。

『柿安プレミアムカレー』シリーズのご紹介

『柿安プレミアム 牛テールカレー』は1頭からわずか1.5~2kgしか取れない国産牛テールを使用。1日かけて煮汁に漬け込んだ後、骨ごと真空調理することでコラーゲン（ゼラチン質）が溶け出したルーは奥深い味に仕上がりとろけるようなお肉とともにお楽しみいただけます。

また『柿安プレミアム 極厚ポークカレー』と『柿安プレミアム 骨付きチキンカレー』は、それぞれ厚切りした豚バラ肉、鶏モモ肉1本を贅沢に使用。下味をつけて1日寝かせたお肉をローストし、脂の甘みと香ばしさを際立たせます。ルーは炒め玉ねぎをたっぷり使用した甘みに加え、独自配合した香り高いスパイスが食欲をそそります。さらに、惣菜ブランド「柿安ダイニング」の看板弁当である『黒毛和牛 牛めし』のタレをブレンド。醤油ベースの秘伝のタレが隠し味となり、柿安にしか出せない味わいのカレーに仕上がりました。

ポークもチキンもルーとともに真空加熱することでほぐれるように柔らかく、お肉の旨みを含んだルーと一体感のある味わいをご堪能ください。

		
『KAKIYASU PREMIUM 牛テールカレー』	『KAKIYASU PREMIUM 極厚ポークカレー』	『KAKIYASU PREMIUM 骨付きチキンカレー』
税込 2,160 円/1 個	税込 1,620 円/1 個	税込 1,620 円/1 個
内容量 330g	内容量 240g	内容量 300g
湯せん時間 15~18 分	湯せん時間 8~10 分	湯せん時間 8~10 分

■お取り扱い店舗

販売店舗	日本橋三越本店、日本橋高島屋、西武池袋本店、横浜高島屋、そごう横浜、そごう千葉、あべのハルカス近鉄本店、高島屋大阪、阪急梅田本店、柿安 精肉本店
柿安オンラインストア	https://www.kakiyasu-onlinestore.jp/

※画像はイメージです。

※店舗によって取り扱いのない場合や、時期によって内容や価格が異なる場合がございます。

<p>【本リリースのお問い合わせ先】 株式会社柿安本店 事業本部 広報 〒141-0031 東京都品川区西五反田 8-1-14 最勝ビル 8階 電話:03-5759-0718 FAX:03-5759-0767 E-mail:press@kakiyasuhonten.co.jp</p>
