

 梅雨や暑さを乗り切る！牛めし・ローストビーフ・牛タンを味わう贅沢スタミナ弁当
『肉の老舗柿安 三種の牛づくし弁当』新登場
2024年6月12日(水)から「柿安ダイニング」で販売開始

明治4年(1871年)牛鍋店を創業以来、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)の惣菜事業の代表ブランドである「柿安ダイニング」(一部店舗を除く)は、牛めし・ローストビーフ・牛タンの三種と一緒に味わえる新商品『肉の老舗柿安 三種の牛づくし弁当』を2024年6月12日(水)より販売いたします。



『肉の老舗柿安 三種の牛づくし弁当』(税込1,491円/1個)

梅雨や暑さ対策にスタミナ満点贅沢弁当が新登場！父の日のごちそうにもぴったり

牛めし・ローストビーフ・牛タンと一緒に楽しめる『肉の老舗柿安 三種の牛づくし弁当』は、それぞれの調理方法で牛肉のおいしさを引き出した、肉の老舗ならではの贅沢なお弁当です。

三種の中でも、ひときわ手間ひまかけてお作りしているのが柿安ダイニングの看板商品である『黒毛和牛 牛めし』。厳選した黒毛和牛のバラ肉を醤油ベースの秘伝のタレで丁寧に炊き上げ、お肉の旨みと甘みを引き出します。牛肉と相性の良いごぼうと玉ねぎを敷き詰めたご飯の上にお肉を乗せた自慢のお弁当です。

中央には、数ある惣菜の中でも人気上位を誇るローストビーフが主役のお弁当を詰め合わせております。低温調理でじっくりと旨みを凝縮したローストビーフは、ほのかに香るガーリックの風味が食欲をそそります。コーンご飯の上にソテーして甘みを出した玉ねぎを乗せており、お子様にもおいしく召し上がっていただけます。

そして三つ目は、塩ダレで味付けした歯切れの良い牛タンを使ったお弁当。牛タンのおいしさを引き立てる海苔ご飯を合わせることで食べ応えがありながらも、レモンの爽やかな香りが加わり、さっぱりと味わっていただけます。

じめじめとした梅雨や暑さを乗り切る贅沢なスタミナ弁当としても、6月16日(日)の父の日の食卓を豪華に彩るごちそうとしてもぴったりです。

土用の丑の日は『黒毛和牛 牛めし&うなぎ弁当』で贅沢に！一足先に好評発売中

『黒毛和牛 牛めし&うなぎ弁当』は柿安ダイニングの看板商品である『黒毛和牛 牛めし』と、うなぎの蒲焼を一度に味わえる贅沢なお弁当です。牛めしは、厳選した黒毛和牛を秘伝のタレで炊き上げ、お肉の旨みと甘みをご堪能いただけます。さらに、脂の乗ったうなぎは、身はふっくらと、皮は香ばしく仕上げられており、食欲をそそります。

また『うなぎ&スタミナ焼肉弁当』は、柔らかな牛バラ肉を甘辛ダレでさっと焼いた焼肉と、うなぎを組み合わせた食べ応えのあるお弁当です。

土用の丑の日は「う」のつく食材を食すことで、厳しい暑さを乗り切り、健やかに過ごすことができるという食の風習で、2024年は7月24日（水）にあたります。柿安ダイニングでは一足先に販売しており、大変好評です。肉の老舗 柿安がお届けするスタミナ満点のお弁当で、体調を崩しやすい梅雨や夏の暑さ対策とともに、贅沢な味わいをお楽しみください。



『黒毛和牛 牛めし&うなぎ弁当』
(税込 1,381 円/1 個)



『うなぎ&スタミナ焼肉弁当』
(税込 1,253 円/1 個)

※画像はイメージです。
※店舗によって取り扱いのない場合がございます。
※時期によって内容や価格が異なる場合がございます。



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。

【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:03-5759-0788 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/>