



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」は、一足先に土用の丑の日向けの商品を販売し（一部店舗を除く）、大変好評をいただいています。さらに、夏にこそ食べたいくなる、お肉をたっぷり使ったスタミナ満点のお弁当を豊富に取り揃えております。



（左）『黒毛和牛 牛めし&うなぎ弁当』（税込 1,301 円／1 個）  
（右上）『うなぎ&スタミナ焼肉弁当』（税込 1,101 円／1 個）  
（右下）『うなぎ&焼きとり弁当』（税込 1,101 円／1 個）

### 土用の丑の日は『黒毛和牛 牛めし&うなぎ弁当』で贅沢に！

『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。続いて『うなぎ&焼きとり弁当』は、うなぎに加え、厨房で下味をつけてじっくり焼き上げた鶏モモと、人気の『黒酢肉団子』が味わえる、飽きのこないお弁当です。

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、2023年は7月30日（日）にあたります。肉の老舗 柿安がお届けするスタミナ満点のお弁当で、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。

※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。

## 新商品『ねぎ塩牛タン重』をはじめ、“肉が主役”のお弁当が好評発売中

新商品の『ねぎ塩牛タン重』は、さっくりとした歯切れの良い牛タンと清涼感のあるねぎ塩ダレの相性が良く、レモンでさっぱりと召し上がっていただけます。また、満足感のあるお弁当として、牛タンと焼肉が一緒に味わえる『ねぎ塩牛タン&スタミナ焼肉重』も大変人気です。

看板商品の『黒毛和牛 牛めし』やリピーターの多い『黒毛和牛 すき焼重』も取り揃え、肉の老舗らしい“肉が主役”のお弁当を多種多様にご用意しております。



『ねぎ塩牛タン重』(税込 1,681 円/1 個)



『ねぎ塩牛タン&スタミナ焼肉重』  
(税込 1,201 円/1 個)



『黒毛和牛 牛めし』(税込 1,301 円/1 個)



『黒毛和牛 すき焼重』(税込 1,301 円/1 個)

※画像はイメージです。

※時期によって商品の取り扱い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。現在、日本全国で 58 店舗を展開。

### 【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

### 【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/>