

 “肉の老舗 柿安” 史上、最高級カレー誕生
お肉丸ごと堪能！『柿安プレミアム 厚切り牛タンカレー』
2025年2月19日(水)より百貨店や柿安オンラインストアで販売開始

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)は、「ひとくちで感じる、贅沢なひととき」をコンセプトとした「KAKIYASU PREMIUM」(カキヤス プレミアム)シリーズから新商品『柿安プレミアム 厚切り牛タンカレー』を販売いたします。

同商品は内容量の約半分が牛タンという“肉の老舗 柿安” 史上、クオリティー・お値段ともに最高級のカレーです。2025年2月19日(水)より百貨店や柿安オンラインストアで販売を開始いたします。※一部店舗で取り扱いのない場合がございます。



『KAKIYASU PREMIUM 厚切り牛タンカレー』
(税込 2,700 円/1 個、内容量 200g)



高級感のあるパッケージ

厚切りカットした牛タンが2枚以上入っ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。新発売の『柿安プレミアム 厚切り牛タンカレー』は、その名の通り厚切りカットした牛タンが2枚以上入った贅沢なカレーです。

お肉は自社工場で熟練した職人がカット。タン先は使用せず、柔らかなタン元を中心に使用しています。また、雑味を取り除き、タン本来のおいしさを引き出すため、塩やブラックペッパーなどのシンプルな味付けで1時間下茹でします。さらに、しっとり柔らかく、旨みが凝縮するよう1日かけて煮汁に漬け込むなど、手間暇を惜しまず丁寧にお作りしています。

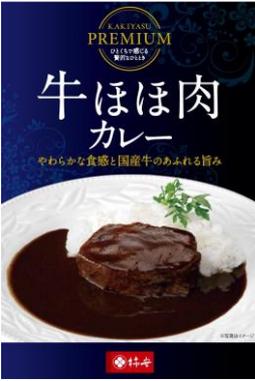
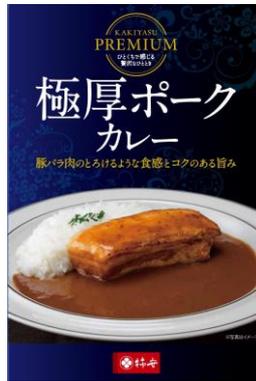
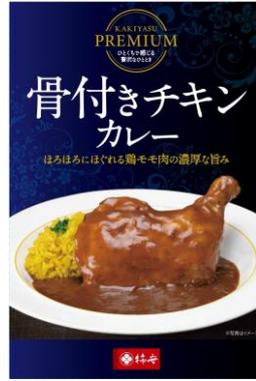
ルーは、試作を重ねて独自配合したコクのあるブラックルーを使用。最終製造工程で、お肉とブラックルーと一緒に真空調理(※)することで、牛タンはスプーンで簡単にほぐれるほど柔らかく、お肉の旨みが溶け込んだルーはより深い味わいに仕上がります。

メインのお料理にふさわしい極上の味わいを、湯せんで気軽にお楽しみいただけるのも KAKIYASU PREMIUM シリーズの魅力です。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

2023年12月に販売を開始して以来、大変好評いただいている『柿安プレミアムカレー』シリーズ。柿安にしか出せない贅沢な味わいと高級感溢れるパッケージで、大切な方へのギフトや自分へのご褒美としてご利用いただいております。

			
KAKIYASU PREMIUM 牛ほほ肉カレー	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 1,728 円／1 個	税込 2,160 円／1 個	税込 1,620 円／1 個	税込 1,620 円／1 個
内容量 200g	内容量 330g	内容量 240g	内容量 300g
湯せん時間 8～10 分	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、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 吉之丸本店
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。

【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/>