



オープン限定！ 希少な『柿安 松阪牛「1%の奇跡」』を使ったメンチカツ登場
「柿安ダイニング」が伊勢丹浦和店に 11/26(水)オープン
料理人が店内厨房でお作りする季節感あふれる惣菜やお弁当をご提供

明治 4 年（1871 年）牛鍋店創業以来、150 年以上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、2025 年 11 月 26 日（水）に惣菜事業の代表ブランド「柿安ダイニング」を伊勢丹浦和店（埼玉県）にオープンいたします。



伊勢丹浦和店にオープンする「柿安ダイニング」店頭イメージ

店内厨房でお作りする約 40 種類の惣菜やお弁当が揃う「柿安ダイニング」

「柿安ダイニング」最大の特徴は店内厨房を持ち、全店に料理人を配している点です。旬の食材を使った彩り豊かな惣菜やサラダ、お弁当を常時 30～40 種類お作りし、ボリューム感のある美しい盛り付けにもこだわっております。なかでも『大海老マヨ』は一尾一尾丁寧にフリットし、特製マヨソースをたっぷり絡めたロングセラー商品です。また、お肉の旨みをご堪能いただける看板弁当『黒毛和牛 牛めし』や季節限定商品など、食卓が華やぐ商品を多数取り揃えております。

さらに、オープンに合わせ『～柿安 松阪牛「1%の奇跡」使用～松阪牛入りメンチカツ』（税込 580 円／1 個）を数量限定でご用意しております。『柿安 松阪牛「1%の奇跡」』は松阪牛の全体頭数の約 1%に満たない、三重県産まれ三重県育ちの希少な雌の松阪牛です。最高ランク（A5 等級）且つマーブリング（霜降レベル）10 以上と厳しい条件をクリアしたオリジナルブランドで、精肉店を展開する柿安だからこそご提供できる特別なメンチカツです。ぜひお早めにお買い求めください。

惣菜やサラダ、お弁当、揚げ物など幅広いアイテムをご用意し、毎日ご来店いただいても新しい発見のある、地元の皆さまに愛される店舗を目指してまいります。

※画像はイメージです。

※時期によって商品の内容や価格が異なる場合がございます。

おうちで楽しむ贅沢メニューが勢揃い！人気の定番商品

※商品によってクリスマス・年末年始は内容が異なる場合がございます。※下記価格は 11/26 オープン時点



『大海老マヨ』
(税込 897 円／100g)



『黒毛和牛 牛めし
～仁多米使用～』
(税込 1,599 円／1 個)



『ガーリックローストビーフ』
(税込 1,491 円／100g)



『金目鯛と帆立の
カルパチョ風サラダ』
(税込 735 円／100g)



『肉の老舗柿安 メンチカツ』
(税込 411 円／1 個)



『林 種男さんが育てた
京都産九条葱ねぎ南蛮唐揚げ』
(税込 454 円／100g)

※画像はイメージです。※時期によって商品の内容や価格が異なる場合がございます。

店舗概要	
店舗名	柿安ダイニング 伊勢丹浦和店
所在地	〒330-0063 埼玉県さいたま市浦和区高砂 1-15-1 伊勢丹浦和店 地下 1 階
電話番号	TEL : 048-767-8374 / FAX : 048-711-7188
営業時間	午前 10 時～午後 7 時 ※休業日は施設に準ずる

WEB 予約「カキヨヤク」が便利！ クリスマス・年末年始のごちそうメニューが充実！

「カキヨヤク」は、インターネットで簡単にご予約いただくことができ、店頭でスムーズに商品を受け取れるサービスです。ご予約の受付はクリスマス商品が 2025 年 12 月 17 日（水）まで、おせち・年末年始商品は 12 月 27 日（土）までとなっております。詳細は WEB 予約サービス「カキヨヤク」をご覧ください。

※WEB 予約サービス「カキヨヤク」のご利用は「会員登録」及び「柿安 WEB 予約サービス」LINE 公式アカウントへの友だち登録が必要となります。

【カキヨヤク】

https://www.kakiyasuhonten.co.jp/kakiyoyaku/?utm_source=pr&utm_medium=release&utm_campaign=kakiyoyaku2025_xmas



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、百貨店を中心に日本全国で店舗を展開。

【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:03-5759-0788 FAX:03-5759-0767 E-mail:press@kakiyasuhonten.co.jp