



人気のデパ地下惣菜×恵方巻のコラボレーションが味わえる！

## 柿安ダイニングのごちそう恵方巻

WEB予約サービス「カキヨヤク」にて2026年1月28日(水)までご予約受付中

明治4年（1871年）牛鍋店として創業以来、140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、全国のデパ地下に展開する惣菜店舗「柿安ダイニング」で、人気商品を丸ごと味わえる恵方巻を種類豊富に販売いたします。ハーフサイズもご用意しておりますので、お好みの味を組み合わせて楽しんでいただけます。

ご予約はWEB予約サービス「カキヨヤク」にて2026年1月28日(水)まで、店頭販売及びお受取期間は2026年2月1日(日)～2月3日(火)。

※ご予約期間、お受取期間は、商品や店舗によって異なる場合がございます。

## 【カキヨヤク】

[https://www.kakiyashuhonten.co.jp/kakiyoyaku/?utm\\_source=pr&utm\\_medium=release&utm\\_campaign=kakiyoyaku2026\\_setsubun](https://www.kakiyashuhonten.co.jp/kakiyoyaku/?utm_source=pr&utm_medium=release&utm_campaign=kakiyoyaku2026_setsubun)



柿安ダイニングのごちそう恵方巻イメージ

牛めしや大海老マヨを丸ごと具材にした柿安ダイニングならではの恵方巻

節分にその年の最も縁起が良いとされる方角「恵方」を向いて食べると、願いが叶うとされている恵方巻。「柿安ダイニング」では人気商品を丸ごと味わえるごちそう恵方巻を種類豊富にご用意しております。

秘伝のタレで黒毛和牛を炊き上げた『黒毛和牛 牛めし』や店舗で一尾一尾丁寧に揚げたロングセラー『大海老マヨ』を贅沢に巻いた恵方巻は毎年人気の商品です。

さらに、肉の旨みを堪能できる恵方巻が充実。柿安の顔とも言える『牛肉しぐれ煮』を使った『柿安名物の牛肉しぐれ煮 恵方巻』や希少部位「カイノミ」を使用した『黒毛和牛 ステーキ巻』は酢飯と相性良く仕上げており、食べ応え抜群です。また、黒毛和牛とうなぎが両方味わえる『黒毛和牛 牛めし＆うなぎ恵方巻』もご用意しております。

2026年の恵方“南南東”に向かって、ご家族やご友人と一緒に「柿安ダイニング」ならではのごちそう恵方巻に開運の願いを込めて、お召し上がりください。

## 限定商品 松阪牛やローストビーフが主役の高級恵方巻も登場！

2026年は高級恵方巻を2種類ご用意しております。肉の芸術品と称される松阪牛を秘伝のわりしたでふんわり炊き上げた『肉の老舗柿安 松阪牛すき焼 恵方巻』(※)は九条葱や麸煮などを合わせ、まろやかなたまごソースとともに召し上がりいただく、まるで料亭のすき焼を味わっているかのような一品。

さらに『黒毛和牛ステーキとローストビーフの贅沢恵方巻～トリュフ風味～』(※)は、希少部位「カイノミ」を香り高いトリュフ風味の酢飯や舞茸、九条葱と一緒に、柔らかなローストビーフで巻いた贅を極めた恵方巻です。

一方、カジュアルにお楽しみいただける『ピリ辛豚焼肉 恵方巻』(※)は、甘辛い焼肉のタレで豚肉をサッと焼き、コチュジャンとマヨネーズをアクセントにした食欲をそそる味付けです。  
(※) 限定店舗でのお取り扱い商品。詳しくはWEB予約サービス「カキヨヤク」をご覧ください。



『肉の老舗柿安 松阪牛すき焼 恵方巻』



『黒毛和牛ステーキと  
ローストビーフの贅沢恵方巻  
～トリュフ風味～』



『ピリ辛豚焼肉 恵方巻』

商品名	価格（税込）
『柿安名物の牛肉しぐれ煮 恵方巻』	【1本】1,793円 【ハーフ】1,059円
『大海老マヨ 恵方巻』	【1本】1,696円 【ハーフ】972円
『黒毛和牛 ステーキ巻』	【1本】3,294円 【ハーフ】1,836円
『黒毛和牛 牛めし 恵方巻』	【1本】2,538円 【ハーフ】1,426円
『黒毛和牛 牛めし&うなぎ 恵方巻』	【1本】2,862円 【ハーフ】1,620円
『肉の老舗柿安 松阪牛すき焼 恵方巻』(限定商品)	【1本】3,651円 【ハーフ】1,988円
『ピリ辛豚焼肉 恵方巻』(限定商品)	【1本】1,350円 【ハーフ】756円
『黒毛和牛ステーキとローストビーフの贅沢恵方巻 ～トリュフ風味～』(限定商品)	【1本】3,996円 【ハーフ】2,139円

※写真はイメージです。

※ご予約期間、お受取期間は、商品や店舗によって異なる場合がございます。

## WEB予約「カキヨヤク」が便利！ ネットで簡単予約、店頭でスムーズ受け取り

「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2026年1月28日（水）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=kakiyoyaku2026\\_setsubun](https://www.kakiyasuhonten.co.jp/kakiyoyaku/?utm_source=pr&utm_medium=release&utm_campaign=kakiyoyaku2026_setsubun)

※写真はイメージです。

※ご予約期間、お受取期間は、商品や店舗によって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、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

### 【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/>