



2026年4月10日

明治28年創業 牛肉にこだわるすき焼店【浅草今半】

(株)赤坂柿山とコラボした「すき焼味」のおかきを発売

株式会社今半（浅草今半グループ、代表取締役社長：澤井映子）は、2026年4月20日（月）より、おかき・あられの専門店「赤坂柿山」とのコラボ商品「薄焼きおかき慶長 浅草今半すき焼味」を「浅草今半 グランスタ東京店」および「浅草今半 国際通り本店」にて限定販売いたします。

伝統の【浅草今半流すき焼】が 素材と製法にこだわる「おかき」とコラボレーション！

明治28年に本所吾妻橋で牛鍋屋として創業以来、牛肉ひとすじに歩み続けてきた【浅草今半】。選び抜かれた黒毛和牛を秘伝の割り下で焼くようにサツと煮る【浅草今半流すき焼】は、浅草の味として長年愛され続けております。このたび、おかき・あられメーカーである株式会社赤坂柿山とのコラボ商品「薄焼きおかき慶長 浅草今半すき焼味」の販売が決定いたしました。

「慶長」は富山県特産の希少銘柄「新大正もち米」を用いた、赤坂柿山の看板商品。米本来の美味しさと食感を生かすよう、こだわりの製法で作られる薄焼きのおかきです。この「慶長」に合うよう調整したすき焼味のタレを用い、味わい深い一品に仕上げました。

おかきに使用するタレは、浅草今半の担当者が試行錯誤して開発いたしました。上質な黒毛和牛の牛脂と長ねぎで「ねぎ脂」を作り、牛肉の旨味が凝縮した割り下と合わせて煮詰め【浅草今半流すき焼】の味を再現した特製タレです。また、製造過程でもひと工夫。独自の製法で仕上げたタレを二度漬けることで、すき焼の味わいをより一層感じていただけます。



薄焼きおかき慶長 浅草今半すき焼味

「薄焼きおかき慶長 浅草今半すき焼味」は2026年4月20日（月）より、「浅草今半 グランスタ東京店」と「浅草今半 国際通り本店」の2店舗限定販売（数量限定）。手間を惜しまぬおかき作りへの妥協なき赤坂柿山の姿勢と、牛肉ひとすじにこだわり続けた浅草今半のすき焼への想いが共鳴し生まれた味を、ぜひご賞味ください。

◆株式会社赤坂柿山 について

1971年に創業した、赤坂に本店を構える「おかき・あられ」専門店。「お米に優しいおかきづくり」をモットーに、こだわりのお米が持つ香りやうま味を損なわないよう、熟練した職人が手間暇を惜しまずにおかきやあられを作り上げています。 <https://www.kakiyama.com/>



赤坂柿山ロゴ

<商品概要>

商品名：「薄焼きおかき慶長 浅草今半すき焼味」

価格：1,080円（税込）

販売開始日：2026年4月20日（月）

販売場所：浅草今半 グランスタ東京店、
浅草今半 国際通り本店

<会社概要>

株式会社 今半（浅草今半グループ）

【所在地】東京都台東区西浅草 2-17-4

【創業】明治28(1895)年 4月

【事業内容】牛肉佃煮製造販売
精肉加工販売 弁当製造販売
レストラン事業 他

コーポレートサイト

<本件に関するお問い合わせ>

浅草今半グループ 広報部/加藤 までお願いいたします。

TEL：03-3841-4023 FAX：03-3841-1819 E-mail：pr130@asakusaimahan.co.jp