

## 柿家鮓で冬の海の幸を堪能！ 「寒ぶり」「寒平目」「金華さば」「紅ずわいがに」など

期間限定：2020年11月9日(月)～2021年3月7日(日)

株式会社フォーシーズ(本社：東京都港区南青山 代表取締役社長：浅野幸子)が展開する出前寿司「柿家鮓」では、2020年11月9日(月)から、冬の旬ネタを盛り込んだ「旬の寿司 冬」の販売を開始いたします。

### ■冬ならではの厳選ネタを取り揃えた「旬の寿司 冬」!

目利きのプロが全国の産地を訪ね歩き、その産地・その季節の美味しいネタを仕入れる「柿家鮓」が、自信をもってお届けしている「旬の寿司」に、冬の美味しさを詰め込みました。



今冬の柿家鮓の「寒ぶり」は、高知・三重県産。太平洋の豊かな海に育まれた身質と艶やかな脂のりで、コク深くとろけるような味わいがご堪能いただけます。

上質な白身で人気の平目は、三陸・青森県産の「寒平目」で、噛むほどに溢れ出る甘みと旨みが味わえます。

幻のさばと言われる「金華さば」は、三陸産で、豊かな風味や身の締まりが絶品です。

海の幸の宝庫・北海道でとれた「ほたて」は、肉厚で程よい歯ごたえと、濃厚な甘みがお楽しみいただけます。

お子様にも人気の「紅ずわいがに」は、程よい甘みと旨味が特徴です。

旨味が凝縮された旬の味わいは、別売りの「いり塩」と「かぼす果汁」でさっぱりとお召し上がりいただくのもおすすめです。

また、旬のネタを使った寿司は、「冬の旬ネタ5貫盛り」の他にも、まぐろやいくらなどの定番ネタが入った「旬の寿司 上」や、中とろや生うにが入った「旬の寿司 特上」、まぐろ・中とろ・ねぎとろ巻きが入った「旬とまぐろの寿司」など、盛り込みもご用意しております。

是非、冬の海の幸を柿家鮓のこだわり寿司でご賞味ください。



<冬の旬ネタ5貫盛り>

#### <冬の旬ネタ>

- ・高知・三重県産「寒ぶり」300円(税抜)
- ・三陸・青森県産「寒平目」300円(税抜)
- ・三陸産「金華さば」250円(税抜)
- ・北海道産「ほたて」250円(税抜)
- ・「紅ずわいがに」250円(税抜)

※寿司は1貫あたりの価格

#### <冬の旬ネタ5貫盛り>

販売価格：1,050円(税抜)

- ・「いり塩・かぼす果汁セット」30円(税抜)

■**厳選した旬のネタを幅広く楽しめる、選べる冬の盛り込み！**



**<旬の寿司 上>**

【商品内容】冬の旬ネタ5貫(寒ぶり・寒平目・紅ずわいがに・金華さば・ほたて)、いくら、まぐろ赤身、えび、柚子ふり穴子、ねぎとろ

1人前(10貫) ¥1,980 (税抜)

2人前(20貫) ¥3,900 (税抜)

3人前(30貫) ¥5,800 (税抜)



**<旬の寿司 特上>**

【商品内容】冬の旬ネタ5貫(寒ぶり・寒平目・紅ずわいがに・金華さば・ほたて)、まぐろ赤身、中とろ、生うに、いくら、落ちとろ、柚子ふり穴子、えび

1人前(12貫) ¥2,900 (税抜)

2人前(24貫) ¥5,700 (税抜)

3人前(36貫) ¥8,500 (税抜)



**<旬とまぐろの寿司>**

【商品内容】冬の旬ネタ5貫(寒ぶり・寒平目・紅ずわいがに・金華さば・ほたて)、まぐろ赤身、中とろ、いくら、ねぎとろ巻き、柚子ふり穴子

1人前(12貫) ¥2,200 (税抜)

\* 写真は1人前です \* 価格等は予告なく変更する場合がございます \* 写真はイメージです

■**人気の「まぐろ」と「かに」を贅沢に盛り込んだ華やかな盛り込みもご用意しております！**



**<まぐろかに三昧>**

【商品内容】

大とろ、中とろ、紅ずわいがに、生うに(胡瓜添え)、落ちとろたく、かにいくら、かにとびっこ、まぐろ赤身、びんとろ、柚子ふり穴子、切り玉子

1人前(10貫) ¥1,980 (税抜)

2人前(20貫) ¥3,900 (税抜)

3人前(30貫) ¥5,800 (税抜)

\* 写真は3人前です \* 価格等は予告なく変更する場合がございます \* 写真はイメージです

◆**厳選した旬のおいしさをお届けする「柿家鮓」** (<https://www.kakiya-sushi.jp/>)

新鮮な季節の味を大切に、こだわりのおいしさをお届けする出前寿司店として関東で24店舗を展開。全国の産地から、その季節ならではのネタを揃えた「旬の寿司」や、厳選した9種類のネタを贅沢に使用した柿家鮓名物「きりこみばら寿司」など、食卓やお集まりの場を華やかに演出しています。