

2022年3月10日  
株式会社フォーシーズ

## 春を味わう寿司ネタ「真鯛」「しまあじ」など 日本各地からお届け！ 柿家すし「旬の寿司 春」新発売

期間限定：2022年3月14日（月）～2022年7月18日（月・祝）

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『柿家すし』では、2022年3月14日（月）から、春の旬ネタを盛り込んだ「旬の寿司 春」の販売を開始いたします。

### ■春ならではの厳選した旬のネタを取り揃えた「旬の寿司 春」

魚の目利きのプロフェッショナルが全国を訪ね歩き、産地と季節に合わせた旬のネタを仕入れる『柿家すし』が、自信をもって季節ごとにお届けしている「旬の寿司」。今春は、「真鯛」「鯉のたたき」「生しらす」「紋甲いか」「しまあじ」の5品をご用意いたしました。



豊後水道産の「真鯛」は、旬の時期ならではの豊かな風味と適度な脂のりが絶品。アジ類の中でも最高級と言われ、希少性が高い「しまあじ」は、引き締まった身の食感と、上品な旨味が特徴です。焼津産の「鯉のたたき」は、適度に身が締まり、さっぱりとしているながらもコクのある味わいです。透き通った身が艶やかな「生しらす」は瀬戸内海産で、ぷりぷりとした食感とまろやかな甘味が特徴で、相性の良い生姜と合わせて軍艦巻きをご用意しました。愛知県産の「紋甲いか」は、甘味が強くてしっかりと食感をお楽しみいただけます。また、旬の味覚を「いり塩・かぼす果汁セット」（別売り）でお楽しみいただくのもおすすめです。

旬のネタを使った寿司は、単品でのご注文はもちろん、「春の旬ネタ5貫盛り」や、まぐろやいくらなどの定番ネタが入った「旬の寿司 上」、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、多数をご用意しております。是非この機会に柿家すしが厳選した春の訪れを感じる旬の味をご賞味ください。

### 「旬の寿司 春」商品詳細



<春の旬ネタ5貫盛り>

#### <春の旬ネタ>

- ・大分県産「しまあじ」350円（税込）
- ・豊後水道産「真鯛」350円（税込）
- ・焼津産「鯉のたたき」290円（税込）
- ・愛媛県産「紋甲いか」230円（税込）
- ・瀬戸内海産「生しらす」290円（税込）

※写真左から、お寿司は1貫あたりの価格

#### <春の旬ネタ5貫盛り>

1,250円（税込）

- ・「いり塩・かぼす果汁セット」40円（税込）

※漁の状況により産地が変更となる場合がございます。

## ■イチオシの旬なネタから人気のネタを幅広く楽しめる、豪華な春の盛り合わせ



### <旬の寿司 上>

【商品内容】 春の旬ネタ5貫(真鯛、しまあじ、鰹のたたき、生しらす、紋甲いか)、まぐろ赤身、海老、いくら、柚子ふり穴子、ねぎとろ

1人前(10貫) ¥2,180(税込)

2人前(20貫) ¥4,310(税込)

3人前(30貫) ¥6,440(税込)



### <旬の寿司 特上>

【商品内容】 春の旬ネタ5貫(真鯛、しまあじ、鰹のたたき、生しらす、紋甲いか)、中とろ、まぐろ赤身、生うに、いくら、落ちとろ、柚子ふり穴子、海老

1人前(12貫) ¥3,350(税込)

2人前(24貫) ¥6,650(税込)

3人前(36貫) ¥9,950(税込)



### <旬とまぐろの寿司>

【商品内容】 春の旬ネタ5貫(真鯛、しまあじ、鰹のたたき、生しらす、紋甲いか)、中とろ、まぐろ赤身、いくら、ねぎとろ巻き、柚子ふり穴子

1人前(12貫) ¥2,520(税込)

\* 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

### ◆厳選した旬のおいしさをお届けする「柿家すし」(<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すし名物「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。

※フードデリバリーモール『ごちクル』“上半期人気ランキング2021”関東地区の寿司部門で2年連続1位に選ばれました。