

2023年6月26日
株式会社フォーシーズ

旬の味覚を全国各地から！「のどぐろ」「かんぱち」など 柿家すし「旬の寿司 夏」新発売

期間限定：2023年6月26日（月）～2023年9月3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「柿家すし」では、2023年6月26日（月）から、夏の旬ネタを盛り込んだ『旬の寿司 夏』の販売を開始いたします。

■夏に美味しい旬魚を厳選した『旬の寿司 夏』

目利きのプロが全国の産地を訪ね歩き、産地や季節に合った旬の食材を仕入れる「柿家すし」。今夏、季節ごとに自信をもってお届けしている「旬の寿司」では、「のどぐろ」「かんぱち」「赤いか」「あじ」「とろサーモン」の5品をご用意いたしました。



高級魚として人気の「のどぐろ」は、日本有数の産地・山口県産を使用。しっとりとした食感と、上品な旨みが楽しめます。

豊後水道産の「かんぱち」は、豊かな海で育まれた身の締まり、甘みが風味豊かに味わる逸品です。

程よい脂のりが特徴の佐賀・長崎県産「あじ」は、身が締まった今が一番美味しい時期と言われています。

八戸産の「赤いか」は、肉厚で柔らかく、なめらかな舌触りと、さらりとした旨みが特徴です。

厳選した「とろサーモン」は脂ののったトロの部分を使用。

暑い夏の季節に特に嬉しいお召し上がり方として、別売りの「いり塩・かぼす果汁」でさっぱりとネタの甘みを堪能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、「夏の旬ネタ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。

ぜひ、夏ならではの美味しい旬のネタを、柿家すしのこだわりのにぎりでお楽しみください。



<夏の旬ネタ5貫盛り>

<夏の旬ネタ>

- ・山口県産「のどぐろ」380円
- ・豊後水道産「かんぱち」380円
- ・佐賀・長崎県産「あじ」380円
- ・八戸産「赤いか」280円
- ・「とろサーモン」380円

※写真手前から時計回り、寿司は1貫あたりの価格・税込

<夏の旬ネタ5貫盛り>

販売価格：1,480円(税込)

- ・「いり塩・かぼす果汁セット」50円(税込)

■イチオシの旬ネタから人気のネタまで幅広く楽しめる、豪華な夏の盛り合わせ！



<旬の寿司 上>

【商品内容】夏の旬ネタ5貫(のどぐろ、かんぱち、あじ、とろサーモン、赤いか)、まぐろ赤身、いくら、甘えび、柚子ふり穴子、ねぎとろ

1人前(10貫) ¥2,500

2人前(20貫) ¥4,980

3人前(30貫) ¥7,440

※価格は税込



<旬の寿司 特上>

【商品内容】夏の旬ネタ5貫(のどぐろ、かんぱち、あじ、とろサーモン、赤いか)、まぐろ赤身、中とろ、生うに、いくら、落ちとろ、柚子ふり穴子、甘えび

1人前(12貫) ¥3,800

2人前(24貫) ¥7,580

3人前(36貫) ¥11,340

※価格は税込



<旬とまぐろの寿司>

【商品内容】夏の旬ネタ5貫(のどぐろ、かんぱち、あじ、とろサーモン、赤いか)、まぐろ赤身、中とろ、いくら、柚子ふり穴子、ねぎとろ巻き

1人前(12貫) ¥2,880

※価格は税込

*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。