

2024年2月22日  
株式会社フォーシーズ

## 春の到来を告げる寿司ネタ「真鯛」「しまあじ」など 柿家すし「旬の寿司 春」 新発売

期間限定：2024年2月19日（月）～2024年6月9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、2024年2月19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。

### ■春の厳選ネタを取り揃えた『旬の寿司 春』！

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」。季節ごとに自信をもってお届けしている「旬の寿司」に、今年の春も厳選した「しまあじ」「真鯛」「鰹のたたき」「紋甲いか」「いわし」の5品を盛り込みました。



厳選した大分県産の「しまあじ」は引き締まった身の食感と、上品な旨みの特徴です。  
長崎県産の「真鯛」は、適度な脂のりで豊かな風味が感じられ、身の締まりも絶品です。  
焼津産「鰹のたたき」は、旨みを封じ込めた美味しさをお召し上がりいただけます。  
愛媛県産の「紋甲いか」は、甘味が強く、ねっとりとした食感をお楽しみいただけます。  
「いわし」は身が厚く、脂ののった北海道産です。

旨みが凝縮された旬の味わいは、別売りの「塩」と「かぼす果汁」をかけて、爽やかな風味で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、「春の旬ネタ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、春に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。



<春の旬ネタ5貫盛り>

## <春の旬ネタ>

- ・大分県産「しまあじ」 380円
  - ・長崎県産「真鯛」 380円
  - ・焼津産「鰹のたたき」 340円
  - ・愛媛県産「紋甲いか」 280円
  - ・北海道産「いわし」 280円
- ※写真左から、寿司は1貫あたりの価格、税込

## <春の旬ネタ5貫盛り>

販売価格:1,480円(税込)

- ・「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、豪華な春の盛り合わせ!



## <旬の寿司 上>

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

1人前(10貫) ¥2,500(税込)

2人前(20貫) ¥4,980(税込)

3人前(30貫) ¥7,440(税込)



## <旬の寿司 特上>

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

1人前(12貫) ¥3,800(税込)

2人前(24貫) ¥7,580(税込)

3人前(36貫) ¥11,340(税込)



## <旬とまぐろの寿司>

【商品内容】春の旬ネタ5貫(しまあじ・真鯛・鰹のたたき・紋甲いか・いわし)、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(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。