

2024年6月10日
株式会社フォーシーズ

各地で水揚げされた「のどぐろ」「対馬穴子」「真あじ」など 柿家すし「旬の寿司 夏」新発売

期間限定：2024年6月10日（月）～2024年9月1日（日）

株式会社フォーシーズ（本社：東京都港区南青山 代表取締役会長：浅野幸子）が展開する出前寿司「柿家すし」では、2024年6月10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」。この夏も厳選した旬のネタを、「山口県産 のどぐろ」「九州産 真あじ」「三陸産 生たこ」「対馬産 穴子」「八戸産 赤いか」「ノルウェーサーモン」と6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。やわらかい身で口の中でとろける脂のりと、上品な旨みが楽しめます。

対馬近海の深海で育った対馬産の「穴子」は、肉厚で脂ののった、ふわとろ食感が特徴です。

九州産の「真あじ」は、豊かな風味、適度な脂のりと身の締まりが絶品です。

八戸産の「赤いか」は、柔らかい身質で、なめらかな食感、それでいてさっぱりとした味わいが特徴です。

脂ののった「ノルウェーサーモン」は、なめらかな食感が楽しめます。

三陸産の「生たこ」は、たこ本来の旨味が感じられます。

夏にぴったりのお召し上がり方として、別売りの「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、夏の旬ネタを使った寿司は、「旬のネタ6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。

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。



<旬のネタ6貫盛り>

<夏の旬ネタ>

- ・九州産「真あじ」380円
- ・山口県産「のどぐろ」380円
- ・三陸産「生たこ」280円
- ・「ノルウェーサーモン」380円
- ・八戸産「赤いか」280円
- ・対馬産「穴子(袖ふり)」380円

※写真左から、寿司は1貫あたりの価格・税込

<旬のネタ6貫盛り>

販売価格: 1,680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、豪華な夏の盛り合わせ!



<旬の寿司 上>

【商品内容】旬のネタ6貫<のどぐろ、対馬穴子(袖ふり)、真あじ、赤いか、ノルウェーサーモン、生たこ>、まぐろ赤身、いくら、甘海老、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】旬のネタ6貫<のどぐろ、対馬穴子(袖ふり)、真あじ、赤いか、ノルウェーサーモン、生たこ>、まぐろ赤身、中とろ、生うに、いくら、落ちとろ、甘海老

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】旬のネタ6貫<のどぐろ、対馬穴子(袖ふり)、真あじ、赤いか、ノルウェーサーモン、生たこ>、まぐろ赤身、中とろ、いくら、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。