

2024年11月5日
株式会社フォーシーズ

冬に食べたい旬の味覚を堪能できる『柿家すし』旬の寿司！！ 「寒ぶり」「寒平目」「ときさば(旬さば)」「ほたて」「ずわいがに」

期間限定：2024年11月5日(火)～2025年2月16日(日)

株式会社フォーシーズ(本社：東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO：浅野幸子)が展開する出前寿司「柿家すし」では、2024年11月5日(火)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。

■冬だから味わえる旬の美味しさ 『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「柿家すし」。季節に合わせて自信をもってお届けしている『旬の寿司』に、今年の冬に召し上がっていただきたい「寒ぶり」「寒平目」「ときさば(旬さば)」「ほたて」「ずわいがに」の5品を盛り込みました。



「寒ぶり」三重・愛媛県産

豊かな海で育まれた「寒ぶり」は、艶やかな脂のりでコク深くとろけるような味わいが絶品です。

「寒平目」三陸産

上質な白身の三陸産の「寒平目」は、噛むほどに甘みと旨みが溢れ出る逸品です。

「ときさば(旬さば)」対馬産

毎年10月から翌2月にかけて五島・対馬海域で獲れるマサバの中でも400g以上で厳選したものを「ときさば(旬さば)」と言い、程よい脂のりと身の締まりが絶品です。

「ほたて」北海道産

海の幸の宝庫・北海道産の「ほたて」は、肉厚で程よい歯ごたえと、抜群の甘みがお楽しみいただけます。

「ずわいがに」

冬のお楽しみ「ずわいがに」は、旨みと甘みが詰まった旬を感じる贅沢な味わいです。

旨みが凝縮された旬の味わいは、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、冬の旬ネタを使った寿司は、「旬のネタ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。

ぜひ、冬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楽しみください。



<旬のネタ5貫盛り>

<冬の旬ネタ>

- ・「ずわいがに」380円
- ・北海道産「ほたて」380円
- ・三重・愛媛県産「寒ぶり」380円
- ・三陸産「寒平目」380円
- ・対馬産「ときさば〔メさば〕」340円

※写真左から1貫あたりの価格

<旬のネタ5貫盛り>

販売価格:1,480円

- ・「塩・かぼす果汁セット」50円

■イチオシの旬ネタから人気のネタまで幅広く楽しめる、豪華な冬の盛り合わせ！



<旬の寿司 上>

【商品内容】冬の旬ネタ5貫<寒ぶり・寒平目・ときさば〔メさば〕・ほたて・ずわいがに>、いくら、まぐろ赤身、甘海老、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



<旬の寿司 特上>

【商品内容】冬の旬ネタ5貫<寒ぶり・寒平目・ときさば〔メさば〕・ほたて・ずわいがに>、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

2人前(24貫) ¥7,580

3人前(36貫) ¥11,340



<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・ときさば〔メさば〕・ほたて・ずわいがに>、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) ¥2,880

* 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 * 価格は全て税込です

◆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。