

2025年1月8日
株式会社フォーシーズ

今年の「柿家すし」の節分は『特上海鮮恵方巻き』が新登場！！ 2025年の恵方は「西南西」で新春の福を呼び込む！！

2025年1月8日(水)～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」は、2025年1月8日(水)～2月16日(日)の期間限定で、『恵方巻き』『特上海鮮恵方巻き』と、2種類の「丸かぶり寿司」を販売いたします。

■今年の恵方巻きは2種類！定番でも特上でも！



恵方巻き 1本 1,500円 ※長さ 約17cm

商品内容:まぐろ赤身・海老・いか・とびっこ・刻み穴子・きゅうり・玉子・かんぴょう・かいわれ または 三つ葉



特上海鮮恵方巻き 1本 2,500円 ※長さ 約17cm

商品内容:本まぐろ中とろ・まぐろ赤身・ねぎとろ・びんとろ・いくら・沢庵・小ねぎ・炒りごま・きゅうり

季節の変わり目を祝う節分に、恵方を向いて無言で食べる縁起担ぎの習慣・恵方巻き。今年の柿家すしは、2種類の恵方巻きをご用意しました。

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てお届けする出前寿司の「柿家すし」の『恵方巻き』は、9種の厳選した具材を贅沢に巻き込んで仕上げた、食べ応え抜群の彩も華やかな1本です。今年にはさらに、まぐろづくしの『特上海鮮恵方巻き』も新発売。いくらと沢庵が華やかに“口福”をもたらします。

今年の恵方は「西南西」です。注文を受けてから一つ一つ丁寧にお店で巻き上げる柿家すし特製の恵方巻きに、ご家族みんなで無病息災の願いを込めてかぶりつけてください。

■ボリューム満点！海鮮とお肉から選べる丸かぶり寿司

恵方巻き以外に、長さ約17cmでボリュームたっぷり、豪華5種の海鮮で贅沢な味わいの「海鮮」と、お子様にも嬉しい「肉巻き」、2種類の丸かぶり寿司もご用意しています。ぜひ好みでお楽しみください。



海鮮 丸かぶり寿司
1本 1,700円



肉巻き 丸かぶり寿司
1本 1,100円

◆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。

※価格は全て税込です ※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