

2025年2月17日  
株式会社フォーシーズ

## 春の到来 季節を味わう『柿家すし』旬の寿司！！ 「真鯛」「しまあじ」「鰹のたたき」「紋甲いか」「いわし」

期間限定：2025年2月17日（月）～6月8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、2025年2月17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。

### ■春の訪れを味わえる旬の美味しさ『旬の寿司 春』

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、この春に召し上がっていただきたい「真鯛 ～オリーブ塩仕立て～」 「しまあじ」「鰹のたたき」「紋甲いか ～しそ添え～」 「いわし」の5品を盛り込みました。



「真鯛 ～オリーブ塩仕立て～」長崎県産  
豊かな風味、適度な脂のりと身の締まりが絶品です。

「しまあじ」大分県産  
引き締まった身の食感と、上品な旨味が特徴です。お醤油がおすすめです。

「鰹のたたき」焼津産  
旨みをギュッと封じ込め、さっぱりと仕上げました。やや多めのお醤油がおすすめです。

「紋甲いか ～しそ添え～」愛媛県産  
ねっとり柔らかい身質で、甘味が強いいかです。お醤油、塩・かぼす果汁のどちらでも美味しくお召し上がりいただけます。

「いわし」北海道産  
身が厚く脂ののった、今が旬の北海道産いわしです。お醤油がおすすめです。

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、春の旬ネタを使った寿司は、「旬のネタ5貫盛り」の他にも、まぐろ赤身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」、まぐろ赤身・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5貫盛り>

## <春の旬ネタ>

- ・長崎県産「真鯛 ～オリーブ塩仕立て～」420円
- ・大分県産「しまあじ」420円
- ・焼津産「鰹のたたき」370円
- ・愛媛県産「紋甲いか ～しそ添え～」320円
- ・北海道産「いわし」320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:1,590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、豪華な春の盛り合わせ！



## <旬の寿司 上>

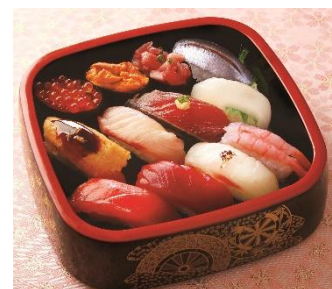
### 【商品内容】

春の旬ネタ5貫<真鯛～オリーブ塩仕立て～・しまあじ・鰹のたたき・紋甲いか～しそ添え～・いわし>、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) ¥2,580

2人前(20貫) ¥5,140

3人前(30貫) ¥7,680



## <旬の寿司 特上>

### 【商品内容】

春の旬ネタ5貫<真鯛～オリーブ塩仕立て～・しまあじ・鰹のたたき・紋甲いか～しそ添え～・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) ¥3,900

2人前(24貫) ¥7,780

3人前(36貫) ¥11,640



## <旬とまぐろの寿司>

### 【商品内容】

春の旬ネタ5貫<真鯛～オリーブ塩仕立て～・しまあじ・鰹のたたき・紋甲いか～しそ添え～・いわし>、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) ¥2,990

\*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

## <メニューチラシ記載価格に関してのご報告>

2024年冬/2025年春号メニューチラシ有効期限は2025年2月16日(日)までとなります。

2025年2月17日より商品の価格改定を実施させていただきます。

## ◆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22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。