

2025年6月9日
株式会社フォーシーズ

季節を味わう 柿家すしの「旬の寿司 夏」新発売！！ 「のどぐろ」「真あじ」「赤いか」「ノルウェーサーモン」「生たこ」

期間限定：2025年6月9日（月）～2025年8月31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6月9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。

■夏が旬の美味しい寿司ネタを厳選『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」「八戸産 赤いか」「ノルウェーサーモン」と5品ご用意いたしました。



今夏も、夏ならではの旬ネタをご用意しました。

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。

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、柔らかく、なめらかな食感、甘みがあり、あっさりした味わいです。

肉厚で美しい「ノルウェーサーモン」は、脂ののった、なめらかな食感が楽しめます。

三陸産の「生たこ」は、たこ本来の旨みをお楽しみいただけます。

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、夏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。



＜旬のネタ5貫盛り＞

＜夏の旬ネタ＞

- ・九州産「真あじ」420円
- ・山口県産「のどぐろ」380円
- ・三陸産「生たこ」320円
- ・「ノルウェーサーモン」420円
- ・八戸産「赤いか」320円

※写真左から、寿司は1貫あたりの価格・税込

＜旬のネタ5貫盛り＞

販売価格：1,590円（税込）

- ・「塩・かぼす果汁セット」50円（税込）

■イチオシの旬の味から定番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5貫＜真あじ、のどぐろ、生たこ、ノルウェーサーモン、赤いか＞、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) ¥2,580

2人前(20貫) ¥5,140

3人前(30貫) ¥7,680

※価格は税込



＜旬の寿司 特上＞

【商品内容】旬のネタ5貫＜真あじ、のどぐろ、生たこ、ノルウェーサーモン、赤いか＞、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

※価格は税込



＜旬とまぐろの寿司＞

【商品内容】旬のネタ5貫＜真あじ、のどぐろ、生たこ、ノルウェーサーモン、赤いか＞、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

※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。