

2025年11月4日
株式会社フォーシーズ

旬の味覚を堪能できる『柿家すし』旬の寿司 冬！！ 「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：2025年11月4日(火)～2026年2月15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11月4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。

■季節を味わう『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旬の味覚「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)」といい、ほど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。



＜冬の旬ネタ＞

- ・「ずわいがに」420円
 - ・北海道産「ほたて」420円
 - ・三重・愛媛県産「寒ぶり」420円
 - ・三陸産「寒平目」420円
 - ・対馬産「ときさば〔旬さば〕」370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

■旬の美味しさを色々な寿司ネタと一緒に幅広く楽しめる冬の盛り合わせ

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」、さらに今年の冬は、まぐろが堪能できる「5種のまぐろと旬の寿司」など、盛り込みを多数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お楽しみください。



＜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) ¥2,580

2人前(20貫) ¥5,140

3人前(30貫) ¥7,680



＜旬の寿司 特上＞

【商品内容】 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＞、南まぐろ中とろ、まぐろ赤身、生うに、いくら、落ちとろ、甘海老、柚子ふり穴子

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】 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＞、南まぐろ中とろ、まぐろ赤身、いくら、ねぎとろ巻き、柚子ふり穴子

1人前(12貫) ¥2,990



＜5種のまぐろと旬の寿司＞

【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＞、大とろ、南まぐろ中とろ、まぐろ赤身、落ちとろ、ねぎとろ、柚子ふり穴子

1人前(11貫) ¥3,100

* 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。