

2026年2月16日
株式会社フォーシーズ

春の訪れを味わう、柿家すしの『旬の寿司 春』 愛媛県産「しまあじ」など5種の旬ネタが登場

期間限定:2026年2月16日(月)~6月7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、全国の産地から厳選した春の旬ネタ5種を盛り込んだ『旬の寿司 春』を、2026年2月16日(月)より期間限定で販売いたします。

■全国の産地から厳選した春の旬ネタ5種を盛り込んだ『旬の寿司 春』

目利きのプロが全国の産地を訪ね歩き、その土地・その季節ならではの美味しいネタを厳選している「柿家すし」。季節ごとの味わいを大切にお届けしている『旬の寿司』に、この春ぜひ召し上がっていただきたい5種の旬ネタを取り揃えました。春は各地で旬の魚が揃う季節。脂のりや身質の良さが際立つこの時期ならではの味わいを、柿家すしがお届けします。



■春の旬ネタラインナップ

愛媛県産 しまあじ

引き締まった身質と、上品でコクのある旨みが特長のしまあじ。噛むほどに広がる味わいは、まずはお醤油で素材の持ち味をお楽しみいただくのがおすすめです。

長崎県産 真鯛

春を代表する魚として親しまれる真鯛。ほどよい弾力とやさしい甘みが広がり、素材本来の味わいをご堪能いただけます。

焼津産 鰹のたたき

旨みを閉じ込めるように香ばしく炙り、さっぱりと仕上げました。やや多めのお醤油でお召し上がりいただくと、鰹の風味がより引き立ちます。

三陸産 真いか ~しそ添え~

身の甘さと張りのある食感が特長の三陸産真いか。しそを添えることで爽やかな香りが加わり、塩・かぼす果汁でいただくとより一層その美味しさが引き立ちます。

北海道産 いわし

身が厚く脂ののった、今が旬の北海道産いわし。濃厚でありながら後味はすっきりとした味わいです。お醤油でお召し上がりいただくのがおすすめです。

旬の味わいは、別売りの「塩・かぼす果汁」でさっぱりとお楽しみいただくのもおすすめです。

また、旬ネタを盛り込んだ「旬のネタ5貫盛り」をはじめ、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」、中とろや生うにを盛り込んだ「旬の寿司 特上」など、春の味わいをバランスよく楽しめる盛り込み商品もご用意しております。



<旬のネタ5貫盛り>

<春の旬ネタ>

- ・長崎県産 真鯛 420円
 - ・愛媛県産 しまあじ 420円
 - ・焼津産 鰹のたたき 370円
 - ・三陸産 真いか～しそ添え～ 320円
 - ・北海道産 いわし 320円
 - ・旬のネタ5貫盛り 1,590円
- ※塩・かぼす果汁セット 50円

■旬ネタをバランスよく楽しめる春限定の盛り込み商品



<旬の寿司 上>

【商品内容】

春の旬ネタ5貫 <しまあじ・真鯛・鰹のたたき・真いか～しそ添え～・いわし>、
まぐろ赤身・甘海老・いくら・ねぎとろ・柚子ふり穴子

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 <しまあじ・真鯛・鰹のたたき・真いか～しそ添え～・いわし>、
まぐろ赤身、南まぐろ中とろ、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 <しまあじ・真鯛・鰹のたたき・真いか～しそ添え～・いわし>、
南まぐろ中とろ、まぐろ赤身、柚子ふり穴子・いくら・ねぎとろ巻き

1人前(12貫) ¥2,990



<5種のまぐろと旬の寿司>

【商品内容】

春の旬ネタ5貫 <しまあじ・真鯛・鰹のたたき・真いか～しそ添え～・いわし>、
大とろ、南まぐろ中とろ、まぐろ赤身、柚子ふり穴子、ねぎとろ、落ちとろ

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。