News Release

2026年11月9日
株式会社フォーシーズ

冬の味覚を楽しむ、柿家すしの『旬の寿司 冬』
「寒ぶり」「寒平目」「ときさば」など、冬に味わいたい旬ネタ5種が登場

期間限定：2026年11月9日（月）～2027年2月14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：淺野幸子）が展開する出前寿司「柿家すし」は、冬に味わいたい旬ネタ5種を盛り込んだ『旬の寿司 冬』を、2026年11月9日（月）より期間限定で販売いたします。

■冬ならではの美味しさを味わう『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」。季節ごとの旬の味わいを大切にお届けしている『旬の寿司』に、この冬ぜひ召し上がっていただきたい「寒ぶり」「寒平目」「ときさば」「紅ずわいがに」「ほたて」の5種を取り揃えました。



三重・愛媛県産　寒ぶり
艶やかな脂のりが絶品の「寒ぶり」。コク深く、とろけるような味わいをお楽しみいただけます。

三陸産　寒平目
白身の最高峰とされる「平目」。三陸産の「寒平目」は、噛みしめるほどに甘みと旨みが広がる上質な味わいです。

対馬産　ときさば（旬さば）
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うち、400g以上のものを厳選したものを「ときさば（旬さば）」といいます。ほどよい脂のりと身の締まりが特長です。

紅ずわいがに
冬のお楽しみ「紅ずわいがに」は、旨みと甘みが詰まった旬を感じる贅沢な味わいです。

北海道産　ほたて
海の幸の宝庫・北海道でとれた「ほたて」。身の締まった貝柱は、程よい歯ごたえと抜群の甘みをお楽しみいただけます。

旬の味わいは、お醤油はもちろん、ネタに合わせて別売りの「塩・かぼす果汁」でさっぱりとお召し上がりいただくのもおすすめです。

News Release



＜冬の旬ネタ＞
- 紅ずわいがに　390円
- 北海道産　ほたて　450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
- **旬のネタ5貫盛り　1,730円**
- 塩・かぼす果汁セット　50円

※漁の状況により産地が変更となる場合がございます

■旬ネタを、定番ネタやまぐろと一緒に楽しめる冬限定の盛り込み

冬の旬ネタ5種は、単品や「旬のネタ5貫盛り」のほか、さまざまなネタと組み合わせた盛り込みでもお楽しみいただけます。
まぐろ赤身やいくらなどの定番ネタを組み合わせた「旬の寿司 上」、南まぐろ中とろや生うにも盛り込んだ「旬の寿司 特上」、大とろをはじめ5種類のまぐろと旬ネタを味わえる「5種のまぐろと旬の寿司」をご用意しました。
ご家族での食卓やお集まりなど、さまざまなシーンで冬の旬の味わいをお楽しみください。



＜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・紅ずわいがに・ほたて＞、
まぐろ赤身、甘海老、いくら（胡瓜添え）、ねぎとろ、柚子ふり穴子

1人前（10貫）￥2,710　／　2人前（20貫）￥5,400　／　3人前（30貫）￥8,070



＜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・紅ずわいがに・ほたて＞、
南まぐろ中とろ、まぐろ赤身、柚子ふり穴子、甘海老、生うに、いくら（胡瓜添え）、落ちとろ

1人前（12貫）￥4,100　／　2人前（24貫）￥8,180　／　3人前（36貫）￥12,240



＜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・紅ずわいがに・ほたて＞、
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）￥3,390

＊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「柿家すし」。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、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する商品をお届けしています。