

旬の味覚を日本各地から！「のどぐろ」「北海だこ」など 柿家すし『旬の寿司 夏』新発売

期間限定：2022年6月27日（月）～2022年11月6日（日）

株式会社フォーシーズ（本社：東京都港区南青山 代表取締役社長：浅野幸子）が展開する出前寿司『柿家すし』では、2022年6月27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。

■夏ならではの厳選した旬のネタを取り揃えた「旬の寿司 夏」

目利きのプロが全国を訪ね歩き、産地と季節に合わせた旬のネタを仕入れる柿家すしが、自信をもって季節ごとにお届けしている『旬の寿司』。今夏は、「のどぐろ」「北海だこ」「赤いか」「あじ」「とろサーモン」の5品をご用意いたしました。



山口県産の「のどぐろ」は、しっとりとした脂ののった白身で、口の中に上品な旨味が広がります。

北海道産「北海だこ」は、豊かな風味と甘みを堪能いただけます。

佐賀・長崎県産の「あじ」は、適度な脂のりと旨み、身の締まりが絶品です。

八戸産の「赤いか」は、柔らかい身質で、なめらかな食感と、さっぱりとした味わいが特徴です。

厳選した「とろサーモン」は脂ののったトロの部分を使用。

※「北海だこ」「赤いか」は、別売りの「いり塩・かぼす果汁」でさっぱりと甘味を堪能いただくのもおすすめです。

旬のネタを使った寿司は、単品でのご注文はもちろん、「夏の旬ネタ5貫盛り」や、まぐろ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」など、多数をご用意しております。是非この機会に、柿家すしが厳選した夏ならではの味わいをお楽しみいただける旬の寿司をご賞味ください。



<夏の旬ネタ5貫盛り>

<夏の旬ネタ>

- ・山口県産「のどぐろ」350円（税込）
- ・北海道産「北海だこ」230円（税込）
- ・佐賀・長崎県産「あじ」350円（税込）
- ・「とろサーモン」350円（税込）
- ・八戸産「赤いか」230円（税込）

※写真 左上→右上、左下→右下順

※1貫あたりの価格

<夏の旬ネタ5貫盛り>

1,250円（税込）

- ・「いり塩・かぼす果汁セット」40円（税込）

※漁の状況により産地が変更となる場合がございます。

■旬ネタから人気のマグロなど幅広く楽しめる、豪華な夏の盛り合わせ



<旬の寿司 上>

【商品内容】夏の旬ネタ5貫(のどぐろ、北海だこ、あじ、とろサーモン、赤いか)、まぐろ赤身、甘海老、いくら、柚子ふり穴子、ねぎとろ

1人前(10貫) ¥2,180(税込)

2人前(20貫) ¥4,310(税込)

3人前(30貫) ¥6,440(税込)



<旬の寿司 特上>

【商品内容】夏の旬ネタ5貫(のどぐろ、北海だこ、あじ、とろサーモン、赤いか)、中とろ、まぐろ赤身、生うに、いくら、落ちとろ、柚子ふり穴子、甘海老

1人前(12貫) ¥3,350(税込)

2人前(24貫) ¥6,650(税込)

3人前(36貫) ¥9,950(税込)



<旬とまぐろの寿司>

【商品内容】夏の旬ネタ5貫(のどぐろ、北海だこ、あじ、とろサーモン、赤いか)、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) ¥2,520(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関東で25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。

※フードデリバリーモール『ごちクル』“上半期人気ランキング2021”関東地区の寿司部門で2年連続1位に選ばれました。