

“豊後水道”や“焼津”など『春』を感じる寿司ネタを日本各地から！！ 柿家鮓の「旬の寿司 春」新発売！！

期間限定：2月25日（月）～6月上旬

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「柿家鮓」では、2019年2月25日～春を告げる旬のネタを盛り込んだ「旬の寿司 春」の販売を開始いたします。

■日本各地から厳選した旬のネタを取り揃えた！！「旬の寿司 春」！！

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てお届けする「柿家鮓」では、この春人気の「旬の寿司」に、春ならではの厳選した寿司ネタをご用意いたしました。



ほどよく身が締まった豊後水道産の「真鯛」は、旬の時期ならではのほどよい食感と甘味が特徴です。焼津産の「初鯉のたたき」は、赤身が多く適度に身が締まった味わいです。ブリ御三家としても知られ、料亭でも使用される高級魚の「ひらまさ」は豊後水道産のモノを使用、さっぱりしていながらもコクのある風味が特徴です。愛媛県産の「さより」は淡白で上品な味わいで適度に脂が乗っており、魚には珍しくビタミンCを多く含んでいます。愛媛県産の「紋甲いか」は甘味が強くなっとりとした食感が楽しめます。

また、適度な脂の乗り、旨味、淡白で上品な味わいが楽しめる旬の寿司は、別売りの“いり塩”と“かぼす果汁”でさっぱりとお召し上がり頂く食べ方もおすすめです。

旬の寿司は、「春の旬ネタ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」などの盛り込みもご用意しております。

是非、この機会に柿家鮓が厳選した春の味をご賞味ください。



<春の旬ネタ5貫盛り>

<春の旬ネタ>

- ・豊後水道産「真鯛」300円（税抜）
- ・焼津産「初鯉のたたき」200円（税抜）
- ・豊後水道産「ひらまさ」300円（税抜）
- ・愛媛県産「さより」200円（税抜）
- ・愛媛県産「紋甲いか」200円（税抜）

※写真左から、お寿司は1貫あたりの価格

<春の旬ネタ5貫盛り>

販売価格：1,050円（税抜）

- ・「いり塩・かぼす果汁セット」30円（税抜）

■「春の旬ネタ5貫」に加え定番のネタも楽しめる盛り込みも各種ご用意しております！！



<旬の寿司 上>

【商品内容】

春の旬ネタ5貫(真鯛、初鯉のたたき、ひらまさ、さより、紋甲いか)、まぐろ赤身、いくら、えび、柚子ふり穴子、ねぎとろ

1人前(10貫) ¥1,980 (税抜)

2人前(20貫) ¥3,900 (税抜)

3人前(30貫) ¥5,800 (税抜)



<旬の寿司 特上>

【商品内容】

春の旬ネタ5貫(真鯛、初鯉のたたき、ひらまさ、さより、紋甲いか)、中とろ、まぐろ赤身、生うに、いくら、落ちとろ、えび、柚子ふり穴子

1人前(12貫) ¥2,900 (税抜)

2人前(24貫) ¥5,700 (税抜)

3人前(36貫) ¥8,500 (税抜)



<旬とまぐろの寿司>

【商品内容】

春の旬ネタ5貫(真鯛、初鯉のたたき、ひらまさ、さより、紋甲いか)、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) ¥2,200 (税抜)

さらに今ならインターネット(*)からのご注文であれば、「旬の寿司 上」がお得になるサービスも実施しております。是非、この機会に柿家鮓の春の旬ネタが入ったお好きな盛り込みをお試しください。

*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

(*)対象: 柿家鮓公式サイト・出前館・楽天デリバリー・ぐるなびデリバリー

◆厳選した旬のおいしさをお届けする「柿家鮓」(<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23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、9種類のネタを秘伝のタレで味付けした柿家鮓名物「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。