

2022年11月4日
株式会社フォーシーズ

冬の味覚を寿ぐ、柿家すしの旬の寿司！ 「寒平目」「寒ぶり」「金華さば」「紅ずわいがに」

期間限定：2022年11月7日（月）～2023年3月5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11月7日（月）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。

■冬の厳選ネタを取り揃えた『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」。季節ごとに自信をもってお届けしている「旬の寿司」に、今年の冬も厳選した「寒ぶり」「寒平目」「紅ずわいがに」「金華さば」「ほたて」の5品を盛り込みました。



三重・愛媛県など太平洋の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。
上質な白身の「寒平目」は、三陸産。噛むほどに甘みと旨みが溢れ出る逸品です。
冬のお楽しみ「紅ずわいがに」は、旨みと甘みが詰まった贅沢な握り。
幻のさばと言われる「金華さば」は三陸産で、豊かな風味と絶妙な身の締まりが美味しさをさらに引き立ててくれます。
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。

旨みが凝縮された旬の味わいは、別売りの「いり塩」と「かぼす果汁」をかけて、爽やかな風味でお召し上がりいただくのもおすすめです。

また、旬のネタを使った寿司は、「冬の旬ネタ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、盛り込みもご用意しております。

ぜひ、冬に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。



<冬の旬ネタ5貫盛り>

<冬の旬ネタ>

- ・三重・愛媛県産、他 「寒ぶり」380円
 - ・三陸産 「寒平目」380円
 - ・「紅ずわいがに」 380円
 - ・三陸産 「金華さば」340円
 - ・北海道産 「ほたて」380円
- ※写真左から、寿司は1貫あたりの価格、税込

<冬の旬ネタ5貫盛り>

販売価格：1,480円（税込）

- ・「いり塩・かぼす果汁セット」50円（税込）

■イチオシの旬ネタから人気のネタまで幅広く楽しめる、豪華な冬の盛り合わせ！



<旬の寿司 上>

【商品内容】 冬の旬ネタ5貫(寒ぶり・寒平目・紅ずわいがに・金華さば・ほたて)、いくら、まぐろ赤身、甘えび、柚子ふり穴子、ねぎとろ

1人前(10貫) ¥2,280(税込)

2人前(20貫) ¥4,540(税込)

3人前(30貫) ¥6,780(税込)



<旬の寿司 特上>

【商品内容】 冬の旬ネタ5貫(寒ぶり・寒平目・紅ずわいがに・金華さば・ほたて)、まぐろ赤身、中とろ、生うに、いくら、落ちとろ、柚子ふり穴子、甘えび

1人前(12貫) ¥3,580(税込)

2人前(24貫) ¥7,140(税込)

3人前(36貫) ¥10,680(税込)



<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・紅ずわいがに・金華さば・ほたて)、まぐろ赤身、中とろ、いくら、ねぎとろ巻き、柚子ふり穴子

1人前(12貫) ¥2,680(税込)

* 写真は1人前です

■こだわりの「まぐろ」5種類楽しめる！みんな大好き「まぐろ三昧」も！



<まぐろ三昧>

【商品内容】 大とろ、中とろ、まぐろ赤身、柚子ふり穴子、サーモン、いか、柚子ふりいくら、落ちとろたくにぎり、鉄火巻き、切り玉子

1人前(10貫) ¥2,380(税込)

2人前(20貫) ¥4,740(税込)

3人前(30貫) ¥7,080(税込)

* 写真は2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。