News Release

2021年1月6日
株式会社フォーシーズ

おうちに幸運を呼び込む恵方巻き！！
「柿家鮨」は、ばら寿司・丸かぶり寿司など多数ご用意！

2021年1月6日（水）～期間限定販売

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：淺野幸子）が展開する出前寿司「柿家鮨」では、2021年1月6日（水）～の期間限定で『恵方巻き』、2種の『節分の日きりこみばら寿司』、2種の『丸かぶり寿司』の販売を開始いたします。

■9種の具材で食べ応え抜群の本格恵方巻き！お持ち帰りだと20%OFF！！

恵方巻き　＊長さ約17cm
販売価格：1本926円（税抜）
お持ち帰り特別価格：1本741円（税抜）
販売期間：1月6日（水）～3月7日（日）
【商品内容】まぐろ赤身・いか・えび・刻み穴子・かんぴょう・玉子・胡瓜・かいわれ・とびっこ

季節の変わり目を祝う節分に、恵方を向いて無言で食べると縁起が良いとされている恵方巻きと、丸かぶり寿司が、今年も柿家鮨から登場します。

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出前寿司の「柿家鮨」では、9種の厳選した具材（まぐろ赤身・いか・えび・刻み穴子・かんぴょう・玉子・胡瓜・かいわれ・とびっこ）を贅沢に巻き込んだ『恵方巻き』をご用意しました。お届け時には、恵方巻きの専用掛け紙に包んでお持ちいたします。

今年の恵方は「南微東」。1年の幸運を祈念する節分には、注文を受けてから一つ一つ丁寧にお店で巻き上げる柿家鮨特製の『恵方巻き』を、ぜひお召し上がり下さい。

さらに販売期間中、お持ち帰り限定で20%OFFのお得な価格で販売いたします！！

■柿家鮨名物のきりこみばら寿司がみんな大好きなカニ入りでも楽しめる！

柿家鮨では、『恵方巻き』と一緒にご注文いただきやすいよう、人気のきりこみばら寿司を節分の日専用の特別サイズで980円（税抜）でご用意しています。ネタには縁起の良い子持ち昆布や、まぐろ、いくら、ほたてなど厳選した9種の具材を使用し、子供から大人まで幅広く楽しめる一品に仕上げています。
さらに今年は、紅ずわいがにが入ったきりこみばら寿司もご用意し、新春を豪華に演出いたします。

節分の日きりこみばら寿司（インターネット限定商品）
販売価格：980円（税抜）
販売期間：1月6日（水）～2月3日（水）
【商品内容】子持ち昆布・まぐろ赤身・いくら・ほたて・玉子・刻み穴子・いか・とびっこ・かいわれ

節分の日紅ずわいがにきりこみばら寿司（インターネット限定商品）
販売価格：1,080円（税抜）
販売期間：1月6日（水）～2月3日（水）
【商品内容】紅ずわいがに、子持ち昆布・まぐろ赤身・いくら・ほたて・玉子・刻み穴子・いか・とびっこ・かいわれ

■ボリューム満点！食べ応え抜群の「柿家鮨」の丸かぶり寿司

「柿家鮨」では、恵方巻き以外にも長さ約17cmと見た目にもボリューム感のある丸かぶり寿司を2種類ご用意しており、3月7日（日）までの期間限定で販売いたします。また、この丸かぶり寿司もお持ち帰りなら全品20%OFFのお得な価格でお買い求めいただけます！！

ぜひこの機会に、お好みの巻き寿司で、無病息災祈念の丸かぶりをしてはいかがでしょうか。

かぶりついた途端に口いっぱいに広がる4種のマグロの美味しさ！

＜海鮮 丸かぶり寿司＞　＊長さ約17cm

◆販売価格：　1本 1,250円（税抜）

◆お持ち帰り特別価格　：1本 1,000円（税抜）

◆販売期間：　1月6日（水）～3月7日（日）

◆商品内容：　落ちとろ、まぐろ赤身、びんとろ、ねぎとろ、
いくら、刻み沢庵、胡瓜、わさび、白ごま、小ねぎ

※専用掛け紙でお届けいたします

肉好きにもお子様にも！甘めに味付けした豚肉に玉子を組み合わせた一品！

＜肉巻き丸かぶり寿司＞　＊長さ約17cm

◆販売価格：　1本 834円（税抜）

◆お持ち帰り特別価格　：1本 667円（税抜）

◆販売期間：　1月6日（水）～3月7日（日）

◆商品内容：　豚肉、玉子、胡瓜、サニーレタス、かいわれ、マヨネーズ

※専用掛け紙でお届けいたします

※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「柿家鮨」（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、厳選した9種類のネタを贅沢に使用した柿家鮨名物「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。