

2021年11月5日
株式会社フォーシーズ

柿家すしでとびきりの冬の味覚を満喫！ 「寒平目」「寒ぶり」「金華さば」「紅ずわいがに」など

期間限定：2021年11月8日（月）～2022年3月13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、2021年11月8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。

■寒いこの季節に食べたい！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」が、自信をもってお届けしている「旬の寿司」に、冬の厳選ネタ「寒ぶり」「寒平目」「金華さば」「ほたて」「紅ずわいがに」の5品を盛り込みました。



高知・三重県産の「寒ぶり」は、太平洋の豊かな海に育まれた身質と艶やかな脂のりで、コク深くとろけるような味わいがご堪能いただけます。

上質な白身の「寒平目」は、三陸・青森県産。噛むほどに甘みと旨みが溢れ出る逸品です。

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。

海の幸の宝庫である北海道でとれた「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。

冬を感じる人気のネタ「紅ずわいがに」は、旨みと甘みが詰まった逸品です。

旨味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。

是非、心躍る旬のネタを柿家すしのこだわり寿司でお楽しみください。



<冬の旬ネタ5貫盛り>

<冬の旬ネタ>

- ・高知・三重県産「寒ぶり」330円（税込）
- ・三陸・青森県産「寒平目」330円（税込）
- ・三陸産「金華さば」270円（税込）
- ・北海道産「ほたて」270円（税込）
- ・「紅ずわいがに」270円（税込）

※寿司は1貫あたりの価格

<冬の旬ネタ5貫盛り>

販売価格：1,150円（税込）

- ・「いり塩・かぼす果汁セット」40円（税込）

■イチオシの旬なネタから人気のネタを幅広く楽しめる、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、えび、柚子ふり穴子、ねぎとろ

1人前(10貫) ¥2,150 (税込)

2人前(20貫) ¥4,250 (税込)

3人前(30貫) ¥6,350 (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、えび

1人前(12貫) ¥3,150 (税込)

2人前(24貫) ¥6,200 (税込)

3人前(36貫) ¥9,250 (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) ¥2,380 (税込)

*写真は1人前です

■人気の「まぐろ」と「かに」を贅沢に盛り込んだ華やかな盛り込みもご用意しております！



<まぐろかに三昧>

【商品内容】大とろ、中とろ、紅ずわいがに、生うに(胡瓜添え)、いかしそ、いくら、かにとびっこ、まぐろ赤身、びんとろ、柚子ふり穴子、切り玉子

1人前(10貫) ¥2,180 (税込)

2人前(20貫) ¥4,300 (税込)

3人前(30貫) ¥6,360 (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24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。