

2023年3月6日
株式会社フォーシーズ

春の到来を告げる寿司ネタ「真鯛」「しまあじ」など 全国からお届け！ 柿家すし「旬の寿司 春」新発売

期間限定：2023年3月6日（月）～2023年6月25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、2023年3月6日（月）から、春の旬ネタを盛り込んだ『旬の寿司 春』の販売を開始いたします。

■春の厳選ネタを取り揃えた『旬の寿司 春』！

目利きのプロが全国の産地を訪ね歩き、産地や季節に合った旬の食材を仕入れる「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、今年の春も厳選した「しまあじ」「真鯛」「鰹のたたき」「紋甲いか」「生しらす」の5品を盛り込みました。



厳選した鹿児島県産・大分県産の「しまあじ」は引き締まった身の食感と、上品な旨みの特徴です。

長崎県産の「真鯛」は、適度な脂のりで豊かな風味が感じられ、身の締まりも絶品です。

一本一本、職人の手作りでさっぱりと仕上げた、焼津産「鰹のたたき」は、旨みを封じ込めた美味しさをお召し上がりいただけます。

愛媛県産の「紋甲いか」は、甘味が強く、ねっとりとした食感をお楽しみいただけます。

瀬戸内海産の「生しらす」は生姜と合わせて軍艦にしました。

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、「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、春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。



<春の旬ネタ5貫盛り>

<春の旬ネタ>

- ・鹿児島県・大分県産「しまあじ」 380円
 - ・長崎県産「真鯛」 380円
 - ・焼津産「鰹のたたき」 340円
 - ・愛媛県産「紋甲いか」 280円
 - ・瀬戸内海産「生しらす」 340円
- ※写真左から、寿司は1貫あたりの価格、税込

<春の旬ネタ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、豪華な春の盛り合わせ！



<旬の寿司 上>

【商品内容】春の旬ネタ5貫(しまあじ・真鯛・鰹のたたき・紋甲いか・生しらす)、まぐろ赤身、いくら、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】春の旬ネタ5貫(しまあじ・真鯛・鰹のたたき・紋甲いか・生しらす)、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】春の旬ネタ5貫(しまあじ・真鯛・鰹のたたき・紋甲いか・生しらす)、まぐろ赤身、中とろ、いくら、柚子ふり穴子、ねぎとろ巻き

1人前(12貫) ¥2,680(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。