

## 旬の味「秋刀魚」や三陸産「平目」など いち早く秋味を堪能！柿家すし『旬の寿司 秋』新発売

期間限定：2023年9月4日（月）～11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、2023年9月4日（月）から、秋の旬ネタを盛り込んだ『旬の寿司 秋』の販売を開始いたします。

### ■おうちで嬉しい本格寿司！食欲の秋を満たす『旬の寿司 秋』

目利きのプロが全国を訪ね歩き、産地と季節に合わせた旬のネタを仕入れる柿家すしが、自信をもって季節ごとにお届けしている『旬の寿司』。秋の厳選ネタは、「秋刀魚」「平目」「かんぱち」「赤いか」「とろサーモン」をご用意しました。



秋の味覚を代表する「秋刀魚」は、鮮度と脂のりが自慢の三陸産。上品な甘みが特徴の三陸産の「平目」は、噛みしめるほどに湧き出る旨みで白身の最高峰の味わいをご堪能いただけます。豊後水道産の「かんぱち」は、豊かな海で育まれた身の締まり、甘みが満足感を得られる逸品。八戸産の「赤いか」は、柔らかい身質でなめらかな舌触りとさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。「とろサーモン」は、口の中でとろけるような上質な味わいをご堪能いただけるよう、腹の部分を厳選して使用しています。

旬ネタの旨みをより堪能するため、別売りの「いり塩・かぼす果汁」でさっぱりとお召上がりいただくのもおすすめです。旬のネタを使った寿司は、「秋の旬ネタ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」、中とろ・まぐろ・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。ぜひご自宅で食欲の秋・実りの秋をご堪能ください。



#### <秋の旬ネタ>

- ・三陸産「平目」 380円
  - ・三陸産「秋刀魚」 340円
  - ・豊後水道産「かんぱち」 380円
  - ・「とろサーモン」 380円
  - ・八戸産「赤いか」 280円
- ※写真左から、お寿司は1貫あたりの価格

#### <秋の旬ネタ5貫盛り>

1,480円

- ・「いり塩・かぼす果汁セット」50円

※漁の状況により産地が変更となる場合がございます。

## ■旬ネタと一緒に人気・定番ネタも幅広く楽しめる、秋の盛り込み



### <旬の寿司 上>

【商品内容】秋の旬ネタ5貫(秋刀魚・平目・かんぱち・赤いか・とろサーモン)、まぐろ赤身、ねぎとろ、いくら、柚子ふり穴子、甘海老  
1人前(10貫) ¥2,500 / 2人前(20貫) ¥4,980 / 3人前(30貫) ¥7,440



### <旬の寿司 特上>

【商品内容】秋の旬ネタ5貫(秋刀魚・平目・かんぱち・赤いか・とろサーモン)、中とろ、まぐろ赤身、落ちとろ、生うに、いくら、柚子ふり穴子、甘海老  
1人前(12貫) ¥3,800 / 2人前(24貫) ¥7,580 / 3人前(36貫) ¥11,340



### <旬とまぐろの寿司>

【商品内容】秋の旬ネタ5貫(秋刀魚・平目・かんぱち・赤いか・とろサーモン)、中とろ、まぐろ赤身、ねぎとろ巻き、いくら、柚子ふり穴子  
1人前(12貫) ¥2,880

\* 写真は1人前です

### ◆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を中心に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。

\* 価格は全て税込です \* 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