

秋が旬の「秋刀魚」や幻の「金華さば」などを厳選！！ 柿家鮓の「旬の寿司 秋」新発売！！

期間限定：9月12日（木）～11月17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「柿家鮓」では、2019年9月12日から、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。

■秋ならではの厳選した旬のネタを取り揃えた！！「旬の寿司 秋」！！

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「柿家鮓」が、自信をもってお届けしている「旬の寿司」に、秋の美味しさを詰め込みました。



秋を代表するネタ「秋刀魚」は、北海道産で、サンマ本来の旨味と脂のりが自慢の逸品です。幻のさばと言われる「金華さば」は、宮城県産で、豊かな風味や適度な脂のり、身の締まりが絶品です。

福島県産の「真子がれい」は上品でしっとりした白身で、あっさりとした味わいの中にも甘みがあります。

「とろサーモン」はサーモンの本場ノルウェーより厳選。口の中でとろける上質な味わいです。北海道産の「真いか」は、透き通る身の中にある、ほどよい食感、ほのかな甘みをお楽しみ頂けます。

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」でさっぱりとお召し上がり頂くのもおすすめです。

また、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。

是非この機会に柿家鮓が厳選した秋ならではの旬の味をご賞味ください。



<秋の旬ネタ5貫盛り>

<秋の旬ネタ>

- ・北海道産「秋刀魚」250円（税抜）
- ・宮城県産「金華さば」250円（税抜）
- ・福島県産「真子がれい」250円（税抜）
- ・ノルウェー産「とろサーモン」300円（税抜）
- ・北海道産「真いか」200円（税抜）

※寿司は1貫あたりの価格

<秋の旬ネタ5貫盛り>

販売価格：1,050円（税抜）

- ・「いり塩・かぼす果汁セット」30円（税抜）

■「秋の旬ネタ5貫」に加え定番のネタも楽しめる盛り込みも各種ご用意しております



<旬の寿司 上>

【商品内容】

秋の旬ネタ5貫(秋刀魚・金華さば・真子がれい・とろサーモン・真いか)、まぐろ赤身、えび、いくら、柚子ふり穴子、ねぎとろ

1人前(10貫) ¥1,980 (税抜)

2人前(20貫) ¥3,900(税抜)

3人前(30貫) ¥5,800(税抜)



<旬の寿司 特上>

【商品内容】

秋の旬ネタ5貫(秋刀魚・金華さば・真子がれい・とろサーモン・真いか)、中とろ、まぐろ赤身、生うに、いくら、落ちとろ、柚子ふり穴子、えび

1人前(12貫) ¥2,900 (税抜)

2人前(24貫) ¥5,700 (税抜)

3人前(36貫) ¥8,500 (税抜)



<旬とまぐろの寿司>

【商品内容】

秋の旬ネタ5貫(秋刀魚・金華さば・真子がれい・とろサーモン・真いか)、中とろ、まぐろ赤身、いくら、ねぎとろ巻き、柚子ふり穴子

1人前(12貫) ¥2,200 (税抜)

* 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「柿家鮓」(<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鮓名物「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。