

## 柿家鮓で冬の味覚が一気に楽しめる！！ 旬の「寒ぶり」「寒平目」や人気の「紅ずわいがに」など

期間限定：2019年11月11日（月）～2020年3月1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11月11日から、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。

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



今年の柿家鮓の「寒ぶり」は、三重・高知県産で、艶やかな脂のりで、コクが深くとろけるような味わいがお楽しみ頂けます。

白身の中でも高級魚とされる平目は、三陸・青森県産の「寒平目」で、噛むほどに甘みと旨みが溢れ出る逸品です。

日本海産の「紅ずわいがに」は、程よい甘みと旨味が特徴です。

幻のさばと言われる「金華さば」は、宮城県産で、豊かな風味や身の締まりが絶品です。「ほたて」は海の幸の宝庫である北海道産で、肉厚で程よい歯ごたえと、抜群の甘味がお楽しみ頂けます。

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。

是非この機会に柿家鮓が厳選した冬ならではの旬の味をご賞味ください。



<冬の旬ネタ5貫盛り>

#### <冬の旬ネタ>

- ・三重・高知県産「寒ぶり」300円（税抜）
- ・三陸・青森県産「寒平目」300円（税抜）
- ・日本海産「紅ずわいがに」250円（税抜）
- ・宮城県産「金華さば」250円（税抜）
- ・北海道産「ほたて」250円（税抜）

※寿司は1貫あたりの価格

#### <冬の旬ネタ5貫盛り>

販売価格：1,050円（税抜）

・「いり塩・かぼす果汁セット」30円（税抜）

■ 厳選した旬のネタを幅広く楽しめる、選べる冬の盛り込み！



**<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) ¥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】 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) ¥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】 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) ¥2,200 (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

■ 人気の「まぐろ」と「かに」がたっぷり楽しめる！



**<まぐろかに三昧>**

【商品内容】

大とろ、中とろ、びんとろ、まぐろ赤身、ねぎとろ、紅ずわいがに、かにマヨ、かにいくら、柚子ふり穴子、生うに(胡瓜添え)

1人前(10貫) ¥1,880 (税抜)  
2人前(20貫) ¥3,650 (税抜)  
3人前(30貫) ¥5,400 (税抜)

\* 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。