

春を感じる寿司ネタを日本各地から仕入れました！「真鯛」「しまあじ」など 柿家鮓の「旬の寿司 春」新発売！

期間限定：2020年2月25日（火）～2020年6月30日（火）

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、2020年2月25日から、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。

■春ならではの厳選した旬のネタを取り揃えた「旬の寿司 春」

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「柿家鮓」が、自信をもって季節ごとにお届けしている「旬の寿司」に、春の厳選ネタ「真鯛」「しまあじ」「鰹のたたき」「生しらす」「紋甲いか」の5品を詰め込みました。



ほどよく身が締まった豊後水道産の「真鯛」は、旬の時期ならではの豊かな風味と適度な脂のりが特徴です。アジ類の中でも最高級と言われ希少性が高い「しまあじ」は、良質な白身で上品な旨味をご堪能いただけます。焼津産の「鰹のたたき」は、赤身が多く適度に身が締まり、さっぱりしているながらもコクのある味わいです。透き通った身が艶やかな「生しらす」は駿河湾産で、ぷりぷりとした食感とまろやかな甘味が特徴です。相性の良い生姜と合わせて軍艦巻きをご用意しております。愛知県産の「紋甲いか」は、甘味が強くてねっとりとした食感をお楽しみいただけます。

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、「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。

是非この機会に柿家鮓が厳選した春の訪れを感じる旬の味をご賞味ください。



<春の旬ネタ5貫盛り>

<春の旬ネタ>

- ・大分県産「しまあじ」300円（税抜）
 - ・焼津産「鰹のたたき」250円（税抜）
 - ・豊後水道産「真鯛」300円（税抜）
 - ・愛媛県産「紋甲いか」200円（税抜）
 - ・駿河湾産「生しらす」250円（税抜）
- ※写真左から、お寿司は1貫あたりの価格

<春の旬ネタ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）

■「春の旬ネタ5貫」に加え、定番人気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】春の旬ネタ5貫(真鯛、しまあじ、鰹のたたき、生しらす、紋甲いか)、まぐろ赤身、海老、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】春の旬ネタ5貫(真鯛、しまあじ、鰹のたたき、生しらす、紋甲いか)、中とろ、まぐろ赤身、生うに、いくら、落ちとろ、柚子ふり穴子、海老

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】春の旬ネタ5貫(真鯛、しまあじ、鰹のたたき、生しらす、紋甲いか)、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。