

おうち時間を華やかに！柿家鮨の『旬の寿司 夏』新発売！ 「のどぐろ」「あじ」など厳選した寿司ネタをご自宅で！

期間限定：2020年6月22日（月）～2020年9月13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「柿家鮨」では、2020年6月22日から、夏の旬ネタを盛り込んだ「旬の寿司 夏」の販売を開始いたします。

■夏に旨い旬ネタを厳選して取り揃えた「旬の寿司 夏」

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「柿家鮨」が、自信をもって季節ごとにお届けしている「旬の寿司」に、夏の厳選ネタ「のどぐろ」「あじ」「赤いか」「かんぱち」「北海だこ」の5品を詰め込みました。



人気の「のどぐろ」は、日本有数の産地である山口県産を使用。上質な脂ののった白身で、上品な旨みが口の中に広がります。

長崎・鹿児島県産の「あじ」は、豊かな風味とほどよい脂のりが特徴で今が一番美味しい時期と言われています。

豊後水道産の「かんぱち」は、ほどよく身が締まり、甘みのある脂が特徴です。

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がお楽しみいただけます。

北海道産の「北海だこ」は豊かな食感から、旨みを堪能することができます。

これからの暑い季節には、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、「夏の旬ネタ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鮨が厳選した夏の訪れを感じる旬の味をご賞味ください。



<夏の旬ネタ5貫盛り>

<夏の旬ネタ>

- ・長崎・鹿児島県産「あじ」300円（税抜）
 - ・豊後水道産「かんぱち」250円（税抜）
 - ・山口県産「のどぐろ」300円（税抜）
 - ・北海道産「北海だこ」200円（税抜）
 - ・八戸産「赤いか」200円（税抜）
- ※写真左から、お寿司は1貫あたりの価格

<夏の旬ネタ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）

■「夏の旬ネタ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】夏の旬ネタ5貫(あじ、かんぱち、のどぐろ、北海だこ、赤いか)、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】夏の旬ネタ5貫(あじ、かんぱち、のどぐろ、北海だこ、赤いか)、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】夏の旬ネタ5貫(あじ、かんぱち、のどぐろ、北海だこ、赤いか)、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。