

## 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：6月10日（月）～9月上旬

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、2019年6月10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。

### ■日本各地から厳選した旬のネタを取り揃えた！！「旬の寿司 夏」！！

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てお届けする「柿家鮨」では、この夏、人気の「旬の寿司」に、夏ならではの厳選した寿司ネタをご用意いたしました。



希少価値が高い白身魚と言われている「のどぐろ」は、ほどよい脂のりと上品な旨みが特徴です。

鳥取県、長崎県産の厳選した身の締まった「あじ」は豊かな風味を感じられます。

北海道産の「真いか」は、透き通る身のなかにある、ほどよい食感、ほのかな甘みが楽しめます。

豊後水道産の「かんぱち」は、活々にして身の締まった食感と旨みが味わえます。

北海道産の「北海だこ」は、噛むたびに甘みと旨みを感じることができます。

バリエーション豊かな味わいの旬の寿司は、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「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ならではの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>

- ・山口県産「のどぐろ」300円（税抜）
- ・鳥取・長崎県産「あじ」300円（税抜）
- ・北海道産「真いか」200円（税抜）
- ・豊後水道産「かんぱち」250円（税抜）
- ・北海道産「北海だこ」200円（税抜）

※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(のどぐろ・真いか・北海だこ・かんぱち・あじ)、まぐろ赤身、いくら、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】

夏の旬ネタ5貫(のどぐろ・真いか・北海だこ・かんぱち・あじ)、中とろ、まぐろ赤身、生うに、いくら、落ちとろ、えび、柚子ふり穴子

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(のどぐろ・真いか・北海だこ・かんぱち・あじ)、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、9種類のネタを秘伝のタレで味付けした柿家鮓名物「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。