

秋のおうち時間に「秋刀魚」や「とろサーモン」など旬の美味しさを！ 柿家鮓の『旬の寿司 秋』新発売！

期間限定：2020年9月7日（月）～2020年11月15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、2020年9月7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。

■食欲の秋に食べたい旬ネタを厳選して取り揃えた「旬の寿司 秋」

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、秋の厳選ネタ「秋刀魚」「平目昆布メ」「金華さば」「赤いか」「とろサーモン」の5品を詰め込みました。



秋を代表する「秋刀魚」は、北海道産でさんま本来の旨味と脂のりが自慢の一品です。

三陸産の「平目昆布メ」は、上品な甘みが特徴の平目を昆布メにし、旨味を引き出しました。

幻のさばと言われる「金華さば」は、豊かな風味や適度な脂のり、身の締まり具合が絶品です。

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です。

「とろサーモン」は、腹の部分を厳選して使用。口の中でとろけるような上質な味わいがお楽しみいただけます。

旬ネタの旨味をより堪能するため、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。中でも特に「平目昆布メ」と「赤いか」は、素材本来の美味しさが引き立ちます。

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の訪れを感じる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>

- ・三陸産「平目昆布メ」300円（税抜）
- ・北海道産「秋刀魚」250円（税抜）
- ・八戸産「赤いか」200円（税抜）
- ・「とろサーモン」300円（税抜）
- ・三陸産「金華さば」250円（税抜）

※写真左から、お寿司は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】

秋の旬ネタ5貫(秋刀魚、とろサーモン、平目昆布、金華さば、赤いか)、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】

秋の旬ネタ5貫(秋刀魚、とろサーモン、平目昆布、金華さば、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、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】

秋の旬ネタ5貫(秋刀魚、とろサーモン、平目昆布、金華さば、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。