

2021年9月1日
株式会社フォーシーズ

実りの秋を満喫！柿家すし「旬の寿司 秋」新発売 「秋刀魚」「とろサーモン」など厳選ネタの本格寿司をご自宅で！

期間限定：2021年9月6日(月)～11月28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「柿家すし」では、2021年9月6日(月)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。

■食欲深まる秋に芳醇な美味しさを堪能したい『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「柿家すし」が、自信をもって季節ごとにお届けしている『旬の寿司』に、秋の厳選寿司ネタ「秋刀魚」「平目昆布〆」「金華さば」「赤いか」「とろサーモン」の5品をご用意いたしました。



秋の魚「秋刀魚」は、北海道産。さんま本来の旨味と脂のりが自慢です。

上品な甘みが特徴の三陸産「平目」は昆布〆で旨みを引き出しました。

南三陸の金華山周辺海域で穫れる大型のサバで、幻のさばとも称される「金華サバ」は、豊かな風味と良質な脂が絶品です。

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。

腹の部分を厳選して使用した「とろサーモン」は、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「平目昆布〆」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すしが厳選した、実りの秋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「平目昆布〆」330円(税込)
 - ・北海道産「秋刀魚」270円(税込)
 - ・八戸産「赤いか」220円(税込)
 - ・「とろサーモン」330円(税込)
 - ・三陸産「金華さば」270円(税込)
- ※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：1,150円(税込)

- ・「いり塩・かぼす果汁セット」40円(税込)

■『秋の旬ネタ5貫盛り』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・平目昆布×・金華さば・赤いか・とろサーモン)、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) ¥2,150 (税込)

2人前(20貫) ¥4,250 (税込)

3人前(30貫) ¥6,350 (税込)



<旬の寿司 特上>

【商品内容】 秋の旬ネタ5貫(秋刀魚・平目昆布×・金華さば・赤いか・とろサーモン)、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) ¥3,150 (税込)

2人前(24貫) ¥6,200 (税込)

3人前(36貫) ¥9,250 (税込)



<旬とまぐろの寿司>

【商品内容】 秋の旬ネタ5貫(秋刀魚・平目昆布×・金華さば・赤いか・とろサーモン)、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) ¥2,380 (税込)

*写真は1人前です

◆厳選した旬のおいしさをお届けする「柿家すし」(<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すし名物「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。

※フードデリバリーモール『ごちクル』“上半期人気ランキング2021”関東地区の寿司部門で2年連続1位に選ばれました。

※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