

2022年1月12日
株式会社フォーシーズ

おうちに幸運を呼び込む「柿家すし」の恵方巻き！ ばら寿司・丸かぶり寿司などお好みの福招きの1本を！

2022年1月12日(水)～期間限定販売

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、2022年1月12日(水)～の期間限定で『恵方巻き』、2種の『節分の日きりこみばら寿司』、2種の『丸かぶり寿司』を販売いたします。

■9種の具材で食べ応え抜群！柿家すしの本格恵方巻き！



恵方巻き * 長さ約17cm

販売価格:1本1,080円(税込)

販売期間:1月12日(水)～2月28日(月)

【商品内容】まぐろ赤身・いか・海老・刻み穴子・かんぴょう・玉子・きゅうり・かいわれ・とびっこ

季節の変わり目を祝う節分に、恵方を向いて無言で食べると縁起が良いとされている、恵方巻きと丸かぶり寿司が、今年も「柿家すし」から登場します。

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出前寿司の「柿家すし」では、9種の厳選した具材(まぐろ赤身・いか・海老・刻み穴子・かんぴょう・玉子・きゅうり・かいわれ・とびっこ)を贅沢に巻き込んだ『恵方巻き』をご用意しました。お届け時には、恵方巻きの専用掛け紙に包んでお持ちいたします。

「恵方」は「歳徳神」という神様がいらっしゃる場所とされており、“その年の中でも特に縁起のいい方角”とされています。今年の恵方は「北北西」。1年の幸運を祈念する節分に、注文を受けてから一つ一つ丁寧にお店で巻き上げる柿家すし特製の『恵方巻き』で、福を招き入れてください。

■柿家すし名物のきりこみばら寿司も一緒に！豪華なカニ入りのばら寿司も！

「柿家すし」では、『恵方巻き』と一緒にご注文いただきやすいよう、大人気のきりこみばら寿司を節分の日専用の特別サイズで1,060円(税込)をご用意しています。ネタには縁起の良い子持ち昆布や、まぐろ、いくら、ほたてなど厳選した9種の具材を使用し、子供から大人まで幅広く楽しめる一品に仕上げています。

紅ずわいがにが入ったきりこみばら寿司もご用意し、節分のお祝いを豪華に演出いたします。



節分の日きりこみばら寿司

販売価格:1,060円(税込)

販売期間:1月12日(水)～2月3日(木)

【商品内容】子持ち昆布・まぐろ赤身・いくら・ほたて・玉子・刻み穴子・いか・とびっこ・かいわれ



節分の日紅ずわいがにきりこみばら寿司

販売価格:1,170円(税込)

販売期間:1月12日(水)～2月3日(木)

【商品内容】紅ずわいがに、子持ち昆布・まぐろ赤身・いくら・ほたて・玉子・刻み穴子・いか・とびっこ・かいわれ

■ボリューム満点！食べ応え抜群の「柿家すし」の丸かぶり寿司

「柿家すし」では、恵方巻き以外にも長さ約17cmのボリュームたっぷり、大満足の丸かぶり寿司を2種類ご用意しており、2月28日(月)までの期間限定で販売いたします。

是非、お好みの本格巻き寿司で、無病息災祈念の丸かぶり寿司をご堪能ください。

かぶりついた途端に口いっぱい広がる4種のマグロの美味しさ！

＜海鮮 丸かぶり寿司＞ * 長さ約17cm

- ◆販売価格： 1本 1,380円(税込)
- ◆販売期間： 1月12日(水)～2月28日(月)
- ◆商品内容： まぐろ赤身、小ねぎ、ねぎとろ、きゅうり、びんとろ、落ちとろ、いくら、刻みたくあん、わさび、ごま

※専用掛け紙でお届けいたします



肉好きにもお子様にも！甘めに味付けした豚肉に玉子を組み合わせた一品！

＜肉巻き丸かぶり寿司＞ * 長さ約17cm

- ◆販売価格： 1本 920円(税込)
- ◆販売期間： 1月12日(水)～2月28日(月)
- ◆商品内容： 豚肉、玉子、きゅうり、サニーレタス、かいわれ、マヨネーズ

※専用掛け紙でお届けいたします



※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。