

季節を味わう、柿家すしの『旬の寿司 夏』 山口県産「のどぐろ」など、全国から厳選した旬ネタ5種が登場

期間限定：2026年6月8日（月）～8月30日（日）

株式会社フォーシーズ（本社：東京都港区南青山、代表取締役会長兼CEO：浅野幸子）が展開する出前寿司「柿家すし」は、全国から厳選した夏の旬ネタ5種を盛り込んだ『旬の寿司 夏』を、2026年6月8日（月）より期間限定で販売いたします。

■全国の旬を味わう、柿家すしの『旬の寿司 夏』

目利きのプロが全国の産地を訪ね歩き、その土地・その季節ならではの美味しいネタを厳選している「柿家すし」。季節ごとの旬の味わいを大切にお届けしている『旬の寿司』に、この夏ぜひ召し上がっていただきたい5種の旬ネタが登場します。上品な脂のり、とろける旨み、さっぱりとした後味。暑い季節にも心地よく楽しめる、夏ならではの味わいを取り揃えました。



■夏の旬ネタラインナップ

山口県産 のどぐろ

高級魚として人気の「のどぐろ」は、日本有数の産地・山口県産を使用。白身魚とは思えないほど脂のりが良く、口に入れた瞬間に広がる上品な旨みと、とろけるような口あたりが特長です。

ノルウェー産 サーモン

冷たい海で育ったノルウェー産サーモンは、脂のりが良く、なめらかな食感が魅力。ほどよい脂の甘みと、とろけるような口あたりが広がり、素材の旨みをしっかりと味わえます。

三陸産 生たこ

三陸の海で育った生たこは、みずみずしくやわらかな食感が特長。噛むほどにたこ本来の旨みとほのかな甘みが広がり、さっぱりとした後味で食べやすい味わいです。

九州産 真あじ

九州産の真あじは、身が引き締まりながらも程よく脂のりが、豊かな風味を楽しめる夏の人気ネタ。口の中に広がる旨みと、すっきりとした後味のバランスが絶妙です。

八戸産 赤いか

八戸産の赤いかは、やわらかくなめらかな食感と、噛むほどに広がる自然な甘みが魅力。あっさりとした味わいの中にも、素材本来の旨みをしっかり感じられる一品です。

旬の味わいは、別売りの「塩・かぼす果汁」でさっぱりとお楽しみいただくのもおすすめです。素材の旨みがより引き立ち、爽やかに召し上がりがいただけます。

また、旬ネタを盛り込んだ「旬のネタ5貫盛り」をはじめ、まぐろ赤身やいくらなどの定番ネタが入った「旬の寿司 上」、中とろや生ういを盛り込んだ「旬の寿司 特上」など、夏の旬ネタをバランスよく楽しめる盛り込み商品もご用意しております。



<旬のネタ5貫盛り>

<春の旬ネタ>

- ・山口県産 のどぐろ 420円
- ・ノルウェーサーモン 420円
- ・三陸産 生たこ 320円
- ・九州産 真あじ 420円
- ・八戸産 赤いか 320円

・旬のネタ5貫盛り 1,600円

※塩・かぼす果汁セット 50円

■旬ネタを楽しめる夏限定の盛り込み商品



<旬の寿司 上>

【商品内容】

夏の旬ネタ5貫<のどぐろ・ノルウェーサーモン・生たこ・真あじ・赤いか>、まぐろ赤身、甘海老、いくら、ねぎとろ、柚子ふり穴子

1人前(10貫) ¥2,580 / 2人前(20貫) ¥5,140 / 3人前(30貫) ¥7,680



<旬の寿司 特上>

【商品内容】

夏の旬ネタ5貫<のどぐろ・ノルウェーサーモン・生たこ・真あじ・赤いか>、まぐろ赤身、南まぐろ中とろ、生うに、いくら、落ちとろ、柚子ふり穴子、甘海老

1人前(12貫) ¥3,900 / 2人前(24貫) ¥7,780 / 3人前(36貫) ¥11,640



<5種のまぐろと旬の寿司>

【商品内容】

夏の旬ネタ5貫<のどぐろ・ノルウェーサーモン・生たこ・真あじ・赤いか>、大とろ、南まぐろ中とろ、まぐろ赤身、柚子ふり穴子、ねぎとろ、落ちとろ

1人前(11貫) ¥3,100

*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 *価格は全て税込です

◆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22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。