

# 元気寿司自慢の「本鮪中とろ」や「ずわいがに」など 1年の締め括り&新年の幕開けにふさわしい贅沢ネタが大集合！ 『本鮪中とろと紅白フェア』開催

～2023年12月26日(火)より全国の魚べい・元気寿司にて期間限定販売～

寿司レストランチェーンを展開する元気寿司株式会社(本社：栃木県宇都宮市 代表取締役会長兼社長 藤尾 益雄)は、2023年12月26日(火)から2024年1月15日(月)の期間限定で全国の魚べいにて「**本鮪中とろと紅白フェア**」を開催します。

本フェアのイチ推しは「愛媛県産本鮪中とろ」です！当社が独自に手掛ける「国産完全養殖本鮪」は、海洋環境へ配慮しながらも、エサの配合にまでこだわり抜き、天然鮪に匹敵する味わいを実現しています。

その他、本ずわいがにや大ぶりのえび、ほたてなど、1年の締め括りや新年の幕開けにふさわしい紅白のネタを贅沢にご用意しました。

年末年始は、ぜひ魚べい・元気寿司の厳選ネタをお楽しみください。



旨み凝縮！  
本ずわいがに  
270円(税込)

ふりつと生赤えび  
肉厚な蒸しえび。

合い盛り  
特大えび  
食べくらべ 370円(税込)

プチプチ食感！  
かずのと  
240円(税込)

愛媛県産  
本鮪中とろと  
紅白フェア

完全養殖 店内仕込  
愛媛県産本鮪中とろ  
刻みわさびのせ  
270円(税込)

当社オリジナル完全養殖本鮪。

## 【「本鮪中とろと紅白フェア」概要】

### ■開催期間

2023年12月26日(火)～2024年1月15日(月)

### ■対象店舗

全国の魚べい・元気寿司

※魚べい 大森店、相模原富士見店、大森駅山王北口店、渋谷道玄坂店、キテラタウン調布店、成増駅南口店、三宮雲井通店、マチノマ大森店、川口領家店、学芸大学駅前店、新大久保店、大宮西口店、吉祥寺店では、販売価格が異なります。

※魚べいmini神大病院店では、販売商品・売価が一部異なります。

## ■「本鮪中とろと紅白フェア」販売商品



### 愛媛県産本鮪中とろ刻みわさびのせ／1貫270円（税込）

人の手で丁寧に育て上げた、当社自慢のこだわりの完全養殖本鮪を使用。  
赤身の旨味と、とろの脂の贅沢なハーモニーをお楽しみください。



### 本ずわいがに／1貫270円（税込）

水揚げ後に急速凍結することで鮮度をキープ！  
蟹のうま味が凝縮された、冬ならではの旬の一品です。



### 特大えび食べくらべ／2貫370円（税込）

特大サイズならではの肉厚でプリっとした食感！  
この時期限定の特別な食べ比べをお楽しみください。



### かずのこ／1貫240円（税込）

歯ごたえ抜群のパリパリ、プチプチ食感！  
やみつきになる美味しさです。



### 北海道産特大ほたて／1貫300円（税込）

旨味の強い北海道産の大型サイズのみを使用しています。  
肉厚でボリューム満点！



### 大粒いくら海苔包み／1貫210円（税込）

皮が柔らかい大粒の素材のみを厳選。  
いくら本来のコクと風味豊かな海苔を贅沢に楽しめる一品です。

## 【元気寿司グループについて】

日本の伝統的食文化である寿司の大衆化をめざして成長してきた当社では、おいしさと値頃感の「元気寿司」、進化する楽しさの「魚べい」、本物志向の「千両」と3つのブランドを展開。これまで以上に、伝統的食文化の幅広いニーズに応えていきたいと考えています。

### ■会社概要

会社名 : 元気寿司株式会社  
所在地 : 栃木県宇都宮市大通り 2-1-5  
代表取締役会長兼社長 : 藤尾 益雄  
創業 : 1968年12月12日  
会社設立 : 1979年7月26日  
事業内容 : 回転寿司チェーンの経営  
会社HP : <https://www.genkisushi.co.jp/>

