

天然南まぐろ中とろや本ずわいがになどの豪華ネタに加え、 やりいか食べくらべやまぐろ3貫など多彩なネタが大集合！ 『豪華ネタフェア』

～2024年8月6日(火)より全国の魚べい・元気寿司にて開催～

寿司レストランチェーンを展開する株式会社Genki Global Dining Concepts(本社：栃木県宇都宮市代表取締役社長執行役員 東 光法)は、2024年8月6日(火)より『豪華ネタフェア』を開催いたします。「天然南まぐろ中とろ」、「特大本ずわいがに」、「北海道産特大はたて」など豪華な食材や、色々な部位を食べ比べる「やりいか食べくらべ」や「まぐろ3貫」など多彩な期間限定ネタを提供いたします。また、まぐろ一匹から約3%しか取れない、「天然南まぐろ中落ち」も店内飲食限定でご用意いたしました。夏休みやお盆などご家族で集まる機会に、ぜひお近くの魚べい・元気寿司で豪華ネタをご堪能ください。



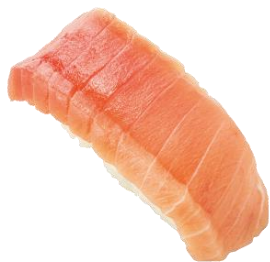
【『豪華ネタフェア』概要】

■開催期間
2024年8月6日(火)～※なくなり次第終了

■対象店舗
全国の魚べい、元気寿司

※大山店、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、桜木町店、八潮店、流山おおたかの森店、川越クリアモール店、あびこ店、船橋海神店(8/7オープン予定)では販売価格が異なります。

■『豪華ネタフェア』販売商品



天然南まぐろ中とろ／1貫210円（税込）

希少な天然まぐろの中から、大型原料を厳選。大型ならではの濃厚な脂、まぐろ本来の上品な甘み、深い味わいがありが楽しめます。赤身ととろのバランスの良い、贅沢な一品です。



活けメかんぱち／2貫350円（税込）

【鹿児島県産】 コリコリと弾力のある食感と、上質な程よい脂のりと旨みが特徴です。



特大赤えびたっぷりいくらせ／1貫210円（税込）

大型の赤えびを塩メし、旨み・甘みを凝縮させました。さらにいくらをたっぷり乗せた、贅沢な組み合わせをご賞味ください。



特大本ずわいがに／1貫270円（税込）

ずわいがにの中でも大きいものだけを厳選しました。やわらかな身質、ふくよかな甘みと濃厚な味わいが特徴です。



まぐろ3貫／3貫330円（税込）

左から、大切りまぐろ、びん長まぐろ、中とろの3貫豪華盛り。それぞれの異なる味わいをご堪能ください。



やりいか食べくらべ／6貫650円（税込）

日本近海で獲れたやりいかを、部位ごと/トッピングごとに食べくらべできるセットです。あっさりした味わいの身、甘みのあるみみ、歯ごたえの良いげそをお楽しみください。



北海道産特大ほたて／1貫300円（税込）

大きい粒を厳選！肉厚で身が締まった食感が特徴で、食べ応え抜群です。



たこわさぐんかん／2貫130円（税込）

コリコリ食感のイイダコにわさびをふんだんに使用した、超激辛たこわさび。鼻にツーンとくる辛さが癖になる、夏の人気商品です。



とうもろこし炙り／2貫130円（税込）

甘みたっぷりのやわらかいとうもろこしを、提供直前に直火炙り。毎年好評の、夏の大人気商品です。



天然南まぐろ中落ち海苔包み／1貫130円（税込）

まぐろ1匹から約3%しか取れない、希少部位の中落ちを、国産ブランド海苔で包んでいただく逸品です。なめらかな中落ちとパリパリ海苔のハーモニーがたまりません。

※数量限定の為、早期終売の可能性がございます。

【当社グループについて】

現在、国内では、地域密着型で値頃感の「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。

寿司をはじめとする食の提供を通じて、お客さまに居心地の良い空間を提供し、豊かで楽しい時間を過ごしていただくことで、世界の人々の心と身体の健康への貢献を目指しています。

■会社概要

会社名	: 株式会社 Genki Global Dining Concepts
所在地	: 栃木県宇都宮市大通り 2-1-5 ※2024年8月19日より 東京都台東区上野3丁目2-4番6号
代表取締役社長執行役員	: 東 光法
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/

