

「北海道産さんま」「かつお」や「まるごと栗大福」など 秋らしさ満点の旬の食材を使った『秋の味覚フェア』を開催！ ～2024年8月27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株式会社Genki Global Dining Concepts(本社：東京都台東区 代表取締役社長執行役員 東 光法)は、2024年8月27日(火)より『秋の味覚フェア』を開催いたします。秋の味覚の代表格である「さんま」、赤身の味が濃く、旨味が強い「かつお」などの厳選食材を使用したネタを期間限定でお楽しみいただけます。また、「まるごと栗大福」や「スイートポテトケーキ」など秋らしさ満点のデザートもご用意いたしました。「食欲の秋」にぴったりなネタの数々を、ぜひこの機会にご堪能ください！



【『秋の味覚フェア』概要】

■開催期間

2024年8月27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、船橋海神店では販売価格が異なります。

■ 『秋の味覚フェア』 販売商品



北海道産さんま／2貫270円（税込）

北海道の厚岸・根室で水揚げされた、程よい脂のりで良質なさんまをお楽しみください。



かつお／2貫130円（税込）

味が濃く、旨みが強い大型の原料を厳選しました。お手頃価格でお楽しみください。



岡山県産釜茹で牡蠣／1貫180円（税込）

良質な牡蠣を牡蠣エキスのスープで釜茹ですること、さらに旨みを凝縮させた逸品。ポン酢ジュレでさっぱりと。



秋三味／3貫380円（税込）

北海道産さんま、かつお、岡山県産釜茹で牡蠣の3貫が一度に楽しめる豪華な盛り合わせです。



大つぶ貝／2貫270円（税込）

コリコリとした食感で食べ応え抜群の大きさです。



揚げなす／2貫130円（税込）

店内で素揚げした茄子をあつあつで提供する、毎年大人気の商品。揚げたてのため、やけどにご注意ください！



岩下の新生姜®いなり／2貫130円（税込）

やさしい辛みとさわやかな香り、シャキシャキ食感が特徴です。
一度食べたらやみつきになります。



まるごと栗大福／300円（税込）

渋皮栗をまるごとモンブランクリームとお餅で包みました。
※提供時は切られておりません。



スイートポテトケーキ／290円（税込）

白あんとさつまいもペーストを配合したスイートポテト生地と
ココアスポンジを、じっくりと焼き上げました。
しっとりとした口当たりの秋デザートです。

【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	: 東京都台東区上野3丁目2-4番6号上野フロンティアタワー19階
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/

