

## 極上の旨味を堪能するひととき 2024年11月26日(火)より『冬の味覚フェア』を開催！

～冬の美味、旬の海鮮で心と体に贅沢を～

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11月26日(火)より『冬の味覚フェア』を開催いたします。

とろける脂のノルウェー産サーモンや脂のり抜群の寒ぶり、上品な旨味が広がるのどぐろ、爽やかな柚子を添えたすじこ、コリコリとした食感が楽しめる蝦夷あわび、宮城県のブランド・金華さば、風味豊かなかずのこ松前漬げんかんなど、冬ならではの素材を存分に味わえる、旬の海の恵みを贅沢に揃えました。心も体も満たされる、冬の美味を是非お楽しみください。



### 【『冬の味覚フェア』概要】

#### ■開催期間

2024年11月26日(火)～なくなり次第終了

#### ■対象店舗

全国の魚べい、元気寿司

※魚べい大山店、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、港北TOKYUS.C.店、岩槻店、さいたま七里店では販売価格が異なります。

■ 『冬の味覚フェア』 販売商品



**ノルウェー産サーモン三昧／3貫390円（税込）**

濃厚な背とろ、旨み引き立つ炙り、香ばしい皮目炙りししゃもっこのせが一度に楽しめる贅沢な一皿。



**寒ぶり／1貫130円（税込）**

【店内仕込】四国・九州近海で獲れた脂のり抜群の大切り寒ぶり！



**のどぐろ／1貫220円（税込）**

白身のトロと呼ばれる高級魚・のどぐろ。直火で炙ることで、脂の甘さやとろける食感をより引き立てます。



**すじこゆずのせ／2貫320円（税込）**

特製だれに絡むコク深い旨み。  
ゆずの香りとほのかな酸味も絶妙なアクセント。



**蝦夷あわび／2貫390円（税込）**

コリコリとした食感と濃厚な旨み特徴。  
磯の香りを楽しむ一品。



**大切りえんがわ／2貫270円（税込）**

【店内仕込】豊かな旨みと脂の甘みが口に広がります。  
食感も楽しめる満足感ある一品。



### 宮城県産金華さば／2貫240円（税込）

【店内仕込】身は引き締まり脂のりも抜群。  
風味も豊かで希少価値の高いブランドさば。



### かずのご松前漬けぐんかん／2貫190円（税込）

【ピリ辛】つぶつぶ食感×昆布の旨み！  
食感と旨味のハーモニーが絶妙。

## 【Genki Global Dining Concepts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へ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	: レストランチェーンの経営
会社HP	: <a href="https://www.genkisushi.co.jp/">https://www.genkisushi.co.jp/</a>

