

選び抜かれた至高のネタが大集合

2024年12月26日(木)より『冬の豪華ネタフェア』を開催！

～贅沢を超えた、冬限定の特別メニュー～

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12月26日(木)より『冬の豪華ネタフェア』を開催いたします。寒い季節にぴったりの、極上の味覚が大集合。「国産本鮪中とろ」、「寒ぶり」、「特大えび食べくらべ」、「本ずわいがに」など、冬だからこそ味わえる贅沢な海の幸を一举にご用意しました。さらに、「特大ほたて」、「かずのこ」、「キングサーモン」、「すじこゆずのせ」、「岩手県産やりいか」といった豪華ネタも勢揃い。鮮度と旨味が引き立つ、この時期限定のスペシャルなラインナップです。一口ごとに広がる冬の美味しさを、ぜひご堪能ください。



【『冬の豪華ネタフェア』概要】

■開催期間

2024年12月26日(木)～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TOKYU S.C.店、岩槻店、さいたま七里店、4号春日部店では販売価格が異なります。

■ 『冬の豪華ネタフェア』 販売商品



国産本鮪 中とろ／1貫270円（税込）

【店内仕込】濃厚な旨味と上品な脂の甘みが絶品。
一口でとろける至福の味。



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。
コク深い旨味とさっぱりとした後味が広がります。



特大えび食べくらべ／2貫370円（税込）

大きい赤えびとブラックタイガーの合い盛り！
特大サイズならではの肉厚でプリとした食感をお楽しみください。



本ずわいがに／1貫270円（税込）

肉厚な本ずわいがにの甘みが口いっぱい広がります。
海の恵みを存分に味わえる贅沢な一貫です。



特大ほたて／1貫330円（税込）

【店内仕込】旨みの強い北海道産の特大サイズのみを厳選。
肉厚でやわらかく、ふっくらとした食感が特徴。



かずのこ／1貫240円（税込）

だしの風味とぷちぷちと弾ける食感。
旨味の中にほんのり感じる塩味が絶妙なバランスの逸品。



キングサーモン／1貫290円（税込）

希少なニュージーランド産。上質な脂のりと濃厚な旨みが際立つ高級品。とろけるような食感が極上の味わいを生み出します。



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。



岩手県産やりいか／2貫180円（税込）

【店内仕込】岩手県の冷たい海で育った身が引き締まっています。
歯ざれがよく旨みのあるやりいかを厳選。
1枚1枚丁寧に店内で切り付け、透明感のある美しい見た目も魅力。

【Genki Global Dining Conceptsについて】

現在、国内では、地域密着型で価値感の「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	: レストランチェーンの経営
会社HP	: https://www.genkisushi.co.jp/



元気寿司



魚べい

