

# たくさん食べて、心も身体も元気いっぱい！ 「完全養殖！本鮪食べ尽くしと贅沢3貫祭り」

## 6月2日(水)より期間限定で開催！

～ 夏のおすすめ第1弾では「特大うなぎ」や「天使のえび」など、初夏の味覚が登場～

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 代表取締役社長 法師人尚史）は、「完全養殖！本鮪食べ尽くしと贅沢3貫祭り」を6月2日(水)より開始し、本鮪やしまあじ、3貫盛りのえびや貝などを期間限定で販売開始します。また、魚べい・元気寿司一押しの商品を販売する夏のおすすめ第1弾では「特大うなぎ」や「天使のえび」などを販売します。数に限りがある商品もございますのでお早めにご賞味ください！



**完全養殖！本鮪食べ尽くしと贅沢3貫祭り**

夏フェア 第1弾 SUMMER FAIR

完全養殖！

愛媛県産 本鮪中とろ 1貫 220円 (税込242円)

愛媛県産 本鮪大とろ 1貫 320円 (税込352円)

しまあじ 1貫 140円 (税込154円)

まぐろ三味 3貫 320円 (税込352円)

えび三味 3貫 220円 (税込242円)

貝三味 3貫 180円 (税込198円)

### 【完全養殖！本鮪食べ尽くしと贅沢3貫祭り 商品概要】

- 「愛媛県産本鮪中とろ」1貫220円（税込242円）  
完全養殖による徹底した品質へこだわった一品です。
- 「愛媛県産本鮪大とろ」1貫320円（税込352円）  
数量限定！程よい脂のりの一品です。
- 「しまあじ」1貫140円（税込154円）  
旬の高級魚が1貫税込154円とお値打ちです！
- 「まぐろ三味」3貫320円（税込352円）  
数量限定！赤身、びん長まぐろ、本鮪大とろを食べ比べ。  
単品注文よりも110円もお得に楽しむことができます。
- 「えび三味」3貫220円（税込242円）  
大赤えび、活けメ蒸しえび、天然ブラウンえびの王道3貫を揃えた一品です。
- 「貝三味」3貫180円（税込198円）  
口コ貝、ほっき貝、北海道ほたての極上3種の旨みを堪能ください。

※「本鮪大とろ」「まぐろ三味」は数量限定でなくなり次第終了となっております。

※税込価格は、店内飲食の価格（消費税10%）を記載しています。

※お持ち帰りは消費税8%が適用されます。

## 【「夏のおすすめ第1弾」商品概要】

UOBEI 元気寿司

ボリューム満点  
厳選一貫  
直火炙り

店内切付け  
**特大うなぎ**  
180円 (税込198円)

甘み・旨味・弾力ある  
食感が特徴です。  
1貫

期間限定  
**夏のおすすめ**  
第1弾  
SUMMER FAIR

手巻き(鉄火)  
100円 (税込110円)

アツアツ！

揚げなす  
100円 (税込110円)  
※やけどに注意してお召し上がりください

ニューカレドニア産  
**天使のえび**  
140円 (税込154円)

甘えびぐんかん  
100円 (税込110円)

※写真はイメージです。(通常)

### ■「特大うなぎ」1貫180円 (税込198円)

厳選されたボリューム満点の特大うなぎをご注文後に直火で炙ってご提供。

### ■「天使のえび」1貫140円 (税込154円)

甘み、旨み、弾力の三拍子そろった食感にレモンを添えました。超おすすめですよ！

### ■「手巻き(鉄火)」1本100円 (税込110円)

まぐろたたきと赤身に大葉を合わせました。ボリューム満点！

### ■「揚げなす」2貫100円 (税込110円)

アツアツに揚げたなすにしょうがを添えた一品です。

※やけどに注意してお召し上がりください。

### ■「甘えびぐんかん」2貫100円 (税込110円)

甘えびにマヨネーズを添え、旨みを最大限に引き出した一品です。

※税込価格は、店内飲食の価格(消費税10%)を記載しています。

※お持ち帰りは消費税8%が適用されます。

## 【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  
代表取締役社長 法師人 尚史  
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/>

