

魚べい・元気寿司から全国の美味しいネタをお届け！ 「寿司で笑顔に！ニッポンを元気に！」開催中！

～ 夏のおすすめ第2弾では「うにいかぐんかん」や「特大うなぎ」などを販売～

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、寿司でニッポンに笑顔と元気を届けたいと、全国の産地の美味しいネタをご提供するフェア「**寿司で笑顔に！ニッポンを元気に！**」を開始し、厳選された一貫「**国産本鮪中とろ**」や高級魚の「**石鯛**」をはじめとした豪華6品を**期間限定**で販売いたします。また、魚べい・元気寿司の一押し商品を販売する、夏のおすすめ第2弾では、スタミナ満点の『**特大うなぎ**』やボリューム満点の『**大判牛サーロイン**』など全6種類が好評販売中です。ニッポン全国の産地からお届けする美味しいネタをふんだんに使用したお寿司を通して、消費者と生産者に笑顔あふれる機会を創出いたします。



【「寿司で笑顔に！ニッポンを元気に！」商品概要】

- **愛媛・和歌山県産「国産本鮪中とろ」1貫220円（税込242円）**
徹底した品質へのこだわりで、旨みが詰まった逸品！ピリッと辛い刻みわさびをトッピング！
- **千葉県産「石鯛」2貫320円（税込352円）**
天然の石鯛は上質な白身で、上品な甘みをもつ高級魚！
- **長崎県産「はがとお」2貫180円（税込198円）**
脂がのっていて美味しい天然のはがとおを仕入れました！
- **青森県産のほたて使用「ほたてバター醤油炙り」2貫140円（税込154円）**
店舗で直火で炙った香りも味も抜群のほたてです！
- **鹿児島県 垂水漁港産「極上かんぱち」2貫220円（税込242円）**
「海の桜勘（おうかん）」というブランドかんぱちを使用！プリプリの食感をお楽しみいただけます。
- **北海道産の真いか使用「塩辛ぐんかん」2貫100円（税込110円）**
北海道産の真いかを使用！塩辛の濃厚な旨みに刻みゆずをトッピングしてさっぱりと！

※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2弾」商品概要】

UOBEI 元気寿司

手巻き (鉄火) 100円 (税込110円)

大判牛サーロイン 140円 (税込154円)

特大うなぎ 180円 (税込198円)

浅漬けおくら 100円 (税込110円)

うにいかぐんかん 100円 (税込110円)

期間限定 夏のおすすめ 第2弾 SUMMER FAIR

ボリューム満点

直火炙り 厳選一貫

さっぱりとお召し上がりいただけます

北海道産の旨味のあるいかをふんだんに使用

すき焼き風

※写真はイメージです。(通商)

■「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！

■「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。

■「大判牛サーロイン」1貫140円 (税込154円)

サーロインの旨みを引き立てるため店内で直火で炙っています。

■「浅漬けおくら」2貫100円 (税込110円)

夏の旬野菜！浅漬けしたおくらをかつお節と一緒に！さっぱりとお召し上がりいただけます。

■「うにいかぐんかん」2貫100円 (税込110円)

北海道産の旨みのある“いか”をふんだんに使用！コクのある味わいです！

※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/>

