

まさに贅沢三味!!お手軽に本鮪や生サーモンを堪能できる! 「本鮪 生サーモンと贅沢三味」

2021年10月19日(火)より期間限定で開催

～ 秋の味覚第2弾のプリプリの「牡蠣」や特大「いか天」など販売中～

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、全国の魚べい・元気寿司において2021年10月19日(火)より「**本鮪 生サーモンと贅沢三味フェア**」を期間限定で実施します。本フェアでは「**本鮪中とろ**」や本鮪中とろ・牡蠣・生サーモンを一皿にまとめた「**秋三味**」をはじめとする贅沢な豪華6品をお手軽価格で販売いたします。また、魚べい・元気寿司一押しの商品を販売する「秋の味覚第2弾」では、「まぐろはらもステーキ」や「牡蠣」など6商品を販売いたします。この機会に是非、まぐろの王様「本鮪中とろ」としっとりとした「生サーモン」をご堪能ください。



【「本鮪生サーモンと贅沢三味」商品概要】

■「本鮪中とろ」1貫154円（税込）

旨味のある脂に、ピリっと辛い刻みわさびをトッピング。
大人気のまぐろの王様“本鮪中とろ”をお手軽価格の154円（税込）で♪

■「サーモン三味」3貫242円（税込）

生サーモン・焼サーモン・大切りとろサーモンが一皿に！
存分にサーモンを堪能できるこの秋の超おすすめ逸品です！
単品で注文するより22円（税込）もお得です！！

■「生サーモン漬けだけ炙り」2貫198円（税込）

大切りの生サーモンはご注文を頂いてから直火でさっと炙ってご提供。
「生サーモン」との食べくらべも超おすすめです。

■「生サーモン」2貫198円（税込）

上質な生サーモンを、1枚1枚店舗で丁寧に切り付け。
サーモンが好きな方には必ずご注文いただきたい一皿です♪

■「秋の貝三味」3貫242円（税込）

北海道ほたて、ほっき貝、大赤貝を一皿にまとめました。
“大赤貝”はこの商品でしか味わえません！

■「秋三味」3貫352円（税込）

本鮪中とろ・牡蠣・生サーモンを一皿にまとめました。
単品で注文するより22円（税込）もお得です！！

【「秋の味覚第2弾」商品概要】



■「まぐろはらもステーキ」2貫110円（税込）

ご注文を頂いてから特製ダレを付けて直火で炙っていますので旨さが違います。まさにまぐろのステーキ！の名に恥じないお寿司が2貫で何と110円です！

■「極上生うに」1貫242円（税込）

うにの濃厚な旨味が味わえる！自慢の“極上”生うにです！

■「牡蠣」2貫242円（税込）

まさに今が旬のプリップリでクリーミーな大ぶりの牡蠣です！

■「鮭とろぐんかん」2貫110円（税込）

濃厚ねっとりな味わいで、ファンの多い一品！マヨネーズをトッピングしています。

■「手巻き(いか天)」1本110円（税込）

揚げたてのいか天を手巻き寿司にしました！アツアツのいか天とマヨネーズを入れた人気商品です。

■「いか天」1貫110円（税込）

揚げたての大きないかをそのままお寿司にしました！特大のいか天はアツアツですので、お気をつけて召し上がり下さい。

※魚べい学芸大学駅前店・元気寿司川崎駅前大通店では販売価格が異なります。

【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/>

