

# 上質ないくらやほたてなど北の大地の名産の味が大集合！ 「北海道味めぐり第1弾」

## 2021年11月4日(木)より期間限定で実施

～ 数量限定で脂のり抜群の「南まぐろ大とろ」や「まぐろ三味」も販売開始～

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 法人尚史）は、全国の魚べい・元気寿司において2021年11月4日(木)より、北の大地「北海道」の名産の味を楽しめるフェア「北海道味めぐり第1弾」を期間限定で実施しています。本フェアでは、北海道の名産「北海道産いくら」や帯広名物の「帯広風豚カルビ」はじめ、北海道に関係する贅沢な豪華6品を販売いたします。また、数量限定で「南まぐろ大とろ」「まぐろ三味」も販売開始いたします！この機会に是非、心と体が満たされるおいしい北海道の味をご堪能ください。



### 【「北海道味めぐり第1弾」商品概要】

#### ■「真いか」2貫198円(税込)

もちっとした食感が特長。北海道産の天然物を店内で丁寧に切り付けました。

#### ■「北海道産いくら」2貫352円(税込)

天然の一粒一粒しっかりした、コク深いいくら。ワンランク上の味わいをお楽しみください。

#### ■「北海道産大つぶ貝」2貫198円(税込)

天然の大振りのおつぶ貝は歯ごたえ抜群！コリコリ食感が魅力の逸品。

#### ■「帯広風豚カルビ」1貫154円(税込)

帯広名物を魚べい・元気寿司で！しっとり柔らかな豚カルビに特製ダレを絡めたボリューム一皿！

#### ■「ジャンボ蒸しほたてバター醤油炙り」1貫154円(税込)

北海道産の大きな蒸しほたてにバター醤油をぬり、直火で炙りたてを提供する人気の一品。

#### ■「塩辛ぐんかん」2貫110円(税込)

北海道産の真いかを使用した塩辛をぐんかんに、相性抜群のゆずをトッピング。

#### ■「南まぐろ大とろ」1貫242円(税込)

数量限定の脂のり抜群の大とろ。ピリッと辛い刻みわさびをトッピング。

#### ■「まぐろ三味」3貫352円(税込)

魚べい・元気寿司自慢のまぐろ、数量限定の南まぐろ大とろ、びん長まぐろの盛り合わせを1度に味わえるお得な1皿です。

## 【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/>

