

濃厚うにやジャンボほたて、真いかなど北海道の味覚を堪能！ 「北海道味めぐり第2弾」

2021年11月16日(火)より期間限定で開催

～ 贅沢な「南まぐろ中とろ」や「紅白3貫盛り」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11月16日(火)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2弾」を期間限定で実施いたします。本フェア第2弾では、甘味たっぷりで濃厚な「北海道産うに」や、バター醤油香る「ジャンボ蒸しほたてバター醤油炙り」（数量限定）、もちっとした食感の「真いか」など北海道産の贅沢・豪華な6品を販売いたします。また、数量限定で「南まぐろ中とろ」「紅白3貫盛り」も販売開始いたします。この機会に是非、北海道の味覚をご堪能ください。



【「北海道味めぐり第2弾」商品概要】

- 【数量限定】「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。
- 「さめがれい」2貫242円(税込)
北海道産、活けめで鮮度抜群。クセがなく、甘みある脂乗りが特徴です。
- 「北海道産うに」1貫352円(税込)
礼文島、利尻島産。甘味たっぷりで濃厚。
- 「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。
- 「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。
- 「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！
- 【数量限定】「南まぐろ中とろ」2貫154円(税込)
いつも人気の“中とろ”。なんと2貫で154円(税込)！おすすめです♪
- 【数量限定】「紅白3貫盛り」3貫198円(税込)
南まぐろ中とろ、真いか、まぐろのたたき盛りを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/>

