

新鮮な本鮪と真鯛をお値打ち価格でご提供！

「愛媛県産完全養殖本鮪・真鯛味くらべ」フェアスタート！

～「桜えび・しらすの合い盛り」をはじめとした「春の厳選メニュー」フェアも開催中～

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、2022年3月30日(水)より「本鮪中とろ」や「活けメ真鯛」など計4品をはじめとする「愛媛県産完全養殖本鮪・真鯛味くらべ」フェアを開催いたします。

希少な国産完全養殖本鮪と真鯛をお手頃価格でご提供します。
是非、お召し上がりください。



UOBEI 元気寿司

愛媛県産 完全養殖本鮪・真鯛味くらべ

本鮪中とろ 220円(税込)

本鮪赤身 110円(税込)

本鮪セット 660円(税込)

中とろ・真鯛 合い盛り 260円(税込)
※九州店舗では九州産鮪・真鯛使用

活けメ真鯛 110円(税込)
※九州店舗では九州産鮪・真鯛使用

単品より 15円(税込)お得!

お値打ち!

【「愛媛県産完全養殖本鮪・真鯛味くらべ」フェア概要】

■ 販売期間

2022年3月30日(水)～4月11日(月)

■ 販売店舗

全国の魚べい、元気寿司

■ 販売商品

・本鮪中とろ：1貫220円（税込）

鮪の王様『本鮪』、脂の乗った中とろを是非ご賞味下さい。

・本鮪赤身：1貫110円（税込）

本鮪の旨味が口一杯に広がります！

・本鮪セット：4貫660円（税込）

赤身・漬け風赤身・中とろ・炙り中とろと鮪の王様『本鮪』を思う存分ご堪能下さい！

・中とろ・真鯛合い盛り：2貫260円（税込）

単品より15円（税込）お得！本鮪中とろと活けメ真鯛のセットがお値打ちな260円（税込）！

・活けメ真鯛：2貫110円（税込）

超お得！！新鮮な真鯛が2貫で何と！110円（税込）です。

【「春の厳選メニュー」概要】



春の厳選メニュー SPRING FAIR 第1弾



EBI・SHIRASU



桜えび・しらすの合い盛り
200円(税込)

ISHIGAKI



石垣貝
110円(税込)

ASARI



あさり明太マヨ
ぐんかん 110円(税込)

■販売期間

2022年3月2日(水)～

■販売商品

・桜えび・しらすの合い盛り 2貫200円(税込)

食べ応え満点！毎年大好評の食べ比べです。

・石垣貝 2貫110円(税込)

貝好きにはたまらない食感です。2貫で110円とお値打ちです。

・あさり明太マヨぐんかん 2貫110円(税込)

魚べい・元気寿司オリジナル、店内仕込みの大人気のあさり明太マヨぐんかんです。

※元気寿司川崎駅前大通店・魚べい学芸大学駅前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/>

