

『地中海産本鮪と国産極みネタづくし』フェア開催！

～春の厳選メニュー第3弾として、

天然の「とろびん長まぐろ」や高級食材「かずのこ」なども期間限定で販売スタート！～

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5月26日(木)までの期間限定で「厳選本鮪赤身」や「山形牛」をはじめとする『地中海産本鮪と国産極みネタづくし』フェアを開催いたしております。また、現在大好評開催中の『春の厳選メニュー』フェアの第3弾として、脂が乗った天然の厳選された「とろびん長まぐろ」など計4品を5月17日(火)から販売開始いたします。

今だから食べていただきたいバイヤー厳選のネタを、思う存分お楽しみください！



UOBEI 元気寿司

SPRING FAIR

地中海産本鮪と国産極みネタづくし

- 厳選本鮪赤身** 1貫110円(税込)

旨味のある赤身をご堪能ください。
- 岩手県産真いか** 2貫160円(税込)

天然
- 青森県産蒸しほたてバター醤油炙り** 1貫110円(税込)

厳選一貫
- 山形牛** 1貫160円(税込)

A5ランク以上の離牛のみ厳選使用！
- 岩手県産生たこ** 2貫160円(税込)

天然

※山わさびのせ

写真はイメージです。

【『地中海産本鮪と国産極みネタづくし』概要】

■ 販売期間

～2022年5月26日(木)

■ 販売商品

・「厳選本鮪赤身」1貫110円(税込)

バイヤーが厳選した“鮪の王様”、本鮪です。濃厚な赤身の旨味をご堪能ください！

・「青森県産蒸しほたてバター醤油炙り」1貫110円(税込)

青森県産のほたてをご注文ごとに丁寧に直火で炙ってからご提供していますので、ほたて本来の旨味が味わえます。

・「山形牛」1貫160円(税込)

A5ランクの黒毛和牛を使用。極上の和牛の旨味を是非。

・「岩手県産真いか・生たこ」各2貫160円(税込)

今や貴重な天然の国産物です。レモンを軽く絞って、山わさびと共に召し上がりください。

【『春の厳選メニュー第3弾』概要】

SPRING FAIR



春の厳選メニュー 第3弾



とろびん長まぐろ

160円(税込) 山わさびのせ



桜肉

260円(税込) ※加工肉を使用しています。



いかげそ明太ぐんかん

110円(税込)



かずのこ

200円(税込)

バイヤー厳選！
プチプチ食感を
お楽しみください！

写真はイメージです。

■販売期間

2022年5月17日（火）～

■販売商品

・「とろびん長まぐろ」 2貫160円(税込)

天然の厳選したとろびん長を使用。脂乗りは抜群です！！
山わさびをのせて、さっぱりとお召し上がりください。

・「桜肉」 2貫260円(税込)

毎年人気の桜肉です。(馬刺し使用、加工肉を使用しています。)

・「いかげそ明太ぐんかん」 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ぐんかんです。

・「かずのこ」 1貫200円(税込)

バイヤーが厳選した上物です！プチプチ食感をお楽しみください。

※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/>

