

日本全国から自慢のネタが集合！

元気寿司・魚べいで開催『美食日本うまいもん市場』

～「愛媛県産本鮪赤身」や「青森県産ひらめ塩メ」など計6品を販売～

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8月23日(火)より全国の魚べい、元気寿司にて「美食日本うまいもん市場」フェアを開催いたします。「愛媛県産本鮪赤身」や「青森県産ひらめ塩メ」など、北は青森県、南は鹿児島県の食材をつかった計6品を販売いたします。

是非この機会に日本全国から集まった自慢のネタをご賞味ください！



<p>青森県産</p> <p>山ひらめのせ</p> <p>希少な山ひらめを、少量ずつ入荷。種別を分け、丁寧に調理し、新鮮な味を味わってください。</p> <p>希少な逸品です。</p> <p>毬姫牛にぎり 210円(税込)</p>	<p>天然</p> <p>青森県産ひらめ塩メ 210円(税込)</p>	<p>完全養殖</p> <p>愛媛県産本鮪赤身 110円(税込)</p>	<p>UOBEI 元気寿司</p> <p>美食日本 うまいもん市場 SUMMER FAIR</p> <p>写真はイメージです。</p>
<p>近伊豆諸島</p> <p>鮮度抜群</p> <p>上質な天然物を使用。地場でも出回らない希少な逸品が、お値打ち！</p> <p>島金目鯛 130円(税込)</p>	<p>学園まね</p> <p>まいたけ天にぎり 110円(税込)</p>	<p>鹿児島県産</p> <p>活けメかんぱち 110円(税込)</p>	

【「美食日本うまいもん市場」概要】

■販売期間

2022年8月23日(火)～なくなり次第終了

■販売店舗

全国の魚べい、元気寿司

■販売商品

- ・愛媛県産本鮪赤身 1貫110円(税込)
鮪の王様、本鮪が110円(税込)！赤身の旨さが際立ちます。
- ・島金目鯛 1貫130円(税込)
鮮度の良い天然物を使用。地場でも出回らない希少な逸品が130円(税込)とお値打ち！
- ・活けメかんぱち 1貫110円(税込)
鹿児島県産、身がしっかりしていて脂乗りも良い高級魚が110円(税込)！

・青森県産ひらめ塩メ 2貫210円(税込)
天然物のひらめをさっぱりと塩メにしました。

・またけ天にぎり 2貫110円(税込)
毎年、大好評の新潟県産の雪国またけを使用。ボリューム満点です！

※元気寿司 川崎駅前大通店、魚べい 学芸大学駅前店、魚べい 渋谷道玄坂店、魚べい 新大久保店、魚べい 大宮西口店は価格が異なります。

【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/>

