

# 食欲の秋はお寿司を楽しもう

## さんま・カツオなど秋の味覚が大集合！

### 『日本の秋 大収穫祭』を開催

～全国の元気寿司・魚べいにて2022年9月6日(火)より販売～

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、全国の元気寿司・魚べいにて2022年9月6日(火)より「北海道産さんま」や焼津港で水揚げされた「大切りかつお溶岩焼き」など計6品を揃えた『日本の秋 大収穫祭』を開催します！  
この機会に是非、全国から集まった秋にぴったりの味覚をご堪能ください。



#### 【『日本の秋 大収穫祭』概要】

##### ■ 販売期間

2022年9月6日(火)～なくなり次第終了

##### ■ 販売店舗

全国の元気寿司・魚べい

##### ■ 販売商品

- ・ 北海道産さんま 2貫160円(税込)  
今が旬！脂乗り抜群の天然のさんま。2貫でお値打ちです！
- ・ あいかにかにぎり2貫110円(税込)  
青森県八戸産の天然物が2貫でこのお値段！
- ・ 大切りかつお溶岩焼き2貫130円(税込)  
静岡県焼津港で水揚げされた天然のかつおです。  
かつおの旨味と香ばしさを堪能できたく、店舗で大きく仕込みました。
- ・ 牡蠣1貫130円(税込)  
瀬戸内産の濃厚な牡蠣の旨味をお楽しみ下さい。

- ・ **国産メさば2貫110円(税込)**

天然の国産物です！たっぷりの大根おろしでさっぱりとお召し上がり下さい。

- ・ **塩辛ぐんかん2貫110円(税込)**

毎回大好評！北海道産の真いかを使用しております。

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

### 【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/>

