

年末のご褒美には元気寿司・魚べいのお寿司を!
一年の締めくくりにぴったりな贅沢食材を楽しむ

『うに・ローストビーフと冬の特選旨いもんフェア』開催

～全国の元気寿司・魚べいにて2022年12月13日(火)よりなくなり次第終了～

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 代表取締役会長兼社長 藤尾 益雄)は、全国の元気寿司・魚べいにて2022年12月13日(火)より期間限定で、『うに・ローストビーフと冬の特選旨いもんフェア』を開催いたします。大人気メニューのうに、しっとりと柔らかいローストビーフ、高級魚のどぐろなど、贅沢な食材が集結する年末にぴったりなフェアをご用意しました。

一年を締めくくるご褒美に、ぜひ元気寿司・魚べいのお寿司をご堪能ください！



『うに・ローストビーフと冬の特選旨いもんフェア』概要

■販売期間

2022年12月13(火)～なくなり次第終了

■ 販売店舗

全国の元気寿司・魚べい

※魚べい学芸大学駅前店、渋谷道玄坂店、新大久保店、大宮西口店、大森駅山王北口店、マチノマ大森店、三宮雪井通店、元氣寿司川崎駅前大通店では販売価格が異なります。

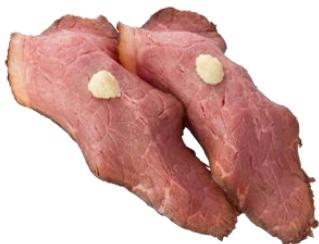
※最新の販売商品情報はHPをご確認ください。

■販売商品



うに海苔包み／1貫140円（税込）

大人気メニュー！濃厚なうにが140円（税込）と大変お値打ち！
とろける濃厚なうにをお楽しみください。



ローストビーフ／2貫210円（税込）

しっとりと柔らかい肉の旨味が、口いっぱいに広がる贅沢な一皿。
山わさびの香りが肉の旨味を引き立てます。



国産のどぐろ炙り／1貫380円（税込）

天然物の国産のどぐろ。ご注文を頂いてから直火で丁寧に炙ります。
ジューシーな脂のりとほんのり甘みのある旨味は国産ならではです。



炙りまぐろ／2貫110円（税込）

天然物バチまぐろを使用。「はらも」の部位を炭火焼きにし、
しっとり香ばしい逸品に仕上げました。



あおりいか／2貫210円（税込）

良質な天然物。いかの王様とも呼ばれるあおりいか。
上品な甘みと旨味がたまりません！



えびミニ丼／270円（税込）

天然物のプリッpriのえびをミニ丼に仕上げました。
ししゃもっこのプチプチ感との相性もバツグンです！

【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
代表取締役会長兼社長 : 藤尾 益雄
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/>



元気寿司



魚べい



千両