

# まぐろ・サーモン・ぐんかん三味！味比べを楽しむ3貫盛が登場 『味わい色々！3貫盛と肉フェア』

## 和牛の希少部位を使った肉寿司も期間限定で販売 ～全国の魚べい・元気寿司にて4月20日(木)より開催～

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、4月20日(木)より『味わい色々！3貫盛と肉フェア』を開催いたします。魚べい・元気寿司イチ押しである「まぐろ」「サーモン」「ぐんかん」の、3種の食べ比べを楽しめる寿司3貫盛と、幅広い世代から人気のある牛タンや希少部位「プリスケ」を使用した肉寿司をお値打ち価格で提供いたします。ぜひこの機会に、お近くの魚べい・元気寿司をご利用ください。



**UOBEI 元気寿司**

**まぐろ三味 3貫 380円(税込)**  
自腹のまぐろ、完全養殖の本鮪中とろ、あめくまじりしたひらばちまぐろを食べくらえ

**サーモン三味 3貫 180円(税込)**  
ゆずの風味やたたきの食感などの違いをぜひ楽しんでください！

**ぐんかん三味 3貫 160円(税込)**  
定番人気のぐんかんをお得な一皿に！この機会にぜひお試しください

**希少部位 1貫 210円(税込)**  
焼き肉のたれ味  
**プリスケ 和牛 直火炙り 1貫 210円(税込)**  
嚼むほどに旨味と甘くさっぱりとした脂が溢れます！

**牛タン 直火炙り 1貫 210円(税込)**  
程よい嚼み応えのある厚さに、刻みねぎをアクセントに

**味わい色々！ 2023 SPRING FAIR 3貫盛と肉フェア**

※魚べい・渋谷道玄坂店、学芸大学駅前店、新大久保店、大森駅山王北口店、マチノマ大森店、大宮西口店、三宮雲井通店、吉祥寺店、大山店は定価が異なります。※写真はイメージです。

### 【『味わい色々！3貫盛と肉フェア』概要】

#### ■開催期間

2023年4月20日(木)～なくなり次第終了

#### ■対象店舗

全国の魚べい・元気寿司

※魚べい大山店、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、吉祥寺店、三宮雲井通店では販売価格が異なります。

## ■ 『味わい色々！3貫盛と肉フェア』 販売商品



### まぐろ三味／380円（税込）

人気NO.1の「まぐろ」、当社専用の生け簀で育てた自慢の「完全養殖本鮪中とろ」、さっぱりとした風味が特徴の「びん長まぐろ」をお値打ち価格で堪能できる贅沢な一皿です。



### サーモン三味／180円（税込）

店舗で1枚1枚丁寧に切り付けした「サーモン」、一度食べたら癖になる風味が人気の「漬け風サーモン」、このフェア限定で堪能いただける「サーモンたたき」の食べ比べを、一皿でお楽しみいただけます。



### ぐんかん三味／160円（税込）

店舗で仕込む「サーモンアボカド」など、魚べい・元気寿司で人気の定番ぐんかん3種をお試しいただけます。



### 牛タン／1貫210円（税込）

程良い厚みと牛タンの旨味が自慢です。ご注文いただいてから直火で炙り、出来立てをご用意いたします！刻みわさびをトッピングして更に旨みを追求しました。



### ブリスケ／1貫210円（税込）

英語で牛の胸肉のことを「brisket」と呼ぶことに由来した牛の前脚内側の希少部位です。和牛の旨味が楽しめる商品をお値打ち価格でご提供！

## 【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/>

