

秋の味覚・さんまや北海道産いくらも登場！

日本各地の厳選食材が楽しめる

『秋の味紀行』フェア開催

～2023年9月26日(火)より全国の魚べいにて期間限定で販売～

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 代表取締役会長兼社長 藤尾 益雄)は、9月26日(火)より『秋の味紀行』フェアを開催いたします。秋の味覚の代表格である、さんま、旨みの強い北海道産いくらなど、厳選食材を使用したネタを期間限定でお楽しみいただけます。「食欲の秋」にぴったりなネタの数々を、ぜひこの機会にご堪能ください！

秋の味紀行





コクがあり旨みの強い大粒いくらをハリとした海苔と共にどうぞ！

北海道産 いくら海苔包み
210円(税込)



北海道・青森県産

ひらめ塩
270円(税込)

塩だけで旨味UP&もっちり食感！



桜島溶岩

ジューシーでボリューム満点

大切りかつお溶岩焼き
130円(税込)



船ののったものを厳選

鳥取県境産

いわし海苔包み
110円(税込)



サーモンとマヨネーズのどろける食感

サーモンたたきぐんかん
110円(税込)



揚げなす

アツアツやけど注意！

揚げなす
130円(税込)



直火炙り

柔らかなハンバーグに濃厚でまろやかなチeddarチーズソースをトッピング！

特大チーズハンバーグ
320円(税込)

※魚べい 大山店、相模原富士見店、大森駅山王北口店、渋谷道玄坂店、キテラタウン調布店、成増駅南口店、三宮雲井通店、マチノマ大森店、川口領家店、学芸大学駅前店、新大久保店、大宮西口店、吉祥寺店では販売価格が異なります。※写真はイメージです。

【『秋の味紀行』概要】

■ 開催期間

2023年9月26日(火)～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、相模原富士見店、大森駅山王北口店、渋谷道玄坂店、キテラタウン調布店、成増駅南口店、三宮雲井通店、マチノマ大森店、川口領家店、学芸大学駅前店、新大久保店、大宮西口店、吉祥寺店では販売価格が異なります。

■ 『秋の味紀行』 販売商品



さんまのしょうが煮／430円（税込）

【根室産】

秋の味覚・さんまを丸々一尾使用！

しょうがのきいた醤油だれで、骨まで柔らかく煮付けました。



北海道産いくら海苔包み／1貫210円（税込）

【北海道産】

コクがあり旨みの強い大粒いくらを、

本来の味を際立たせる醤油ダレで味付け。

厳選した最高品質の逸品をパリパリの海苔と共にご堪能ください！



ひらめ塩め／2貫270円（税込）

【北海道・青森県産】

塩めすることでひきたつ旨味をお楽しみください。



大切りかつお溶岩焼き／2貫130円（税込）

桜島溶岩を使用しふっくら焼き上げたかつおを、

店内で1枚1枚大きく切りつけました。

定番のしょうがトッピングのほか、

焦がしねぎ&ラー油のオリジナルトッピング

「大切りかつお溶岩焼き（焦がしねぎ）」もご用意しております。

口いっぱい広がる香ばしい風味をご堪能下さい。





サーモンたたきぐんかん/2貫110円(税込)

大人からお子様まで、大人気のサーモンをたたきぐんかんでご提供！
サーモンとマヨネーズのとろける食感がクセになります。



揚げなす/2貫130円(税込)

注文をいただいてから揚げる、アツアツの揚げなすはやけど注意！
秋を感じる一品です。



特大チーズハンバーグ/1貫320円(税込)

柔らかくジューシーな特大ハンバーグに、
濃厚でまろやかなチェダーチーズソースをトッピング。
提供直前に直火で炙ることで香ばしさととろけるチーズソースを
お楽しみいただけます。



いわし海苔包み/1貫110円(税込)

【鳥取県境港産】

脂ののったいわしを厳選！とろける旨味が絶品です。
宮城県産のブランド海苔と一緒に召し上がりください。

【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/>

