

縁起の良い素材や豪華食材を盛り込んだ44品目の厳選二段重！
元氣寿司グループ初の新春おせち
『特選赤富士二段重』ご予約受付中！
 ～ 全国の元氣寿司グループ店頭にて期間限定販売～

寿司レストランチェーンを展開する元氣寿司株式会社(本社：栃木県宇都宮市 代表取締役会長兼社長 藤尾 益雄)は、元氣寿司グループ初となる新春おせち『特選赤富士二段重』を販売いたします。

新型コロナウイルス感染症の位置づけが5類感染症へ移行してから、初めて迎える2024年のお正月は、家族や親戚、ご友人など、大切な人と楽しめる「品数の多いおせち」に注目が集まっています。『特選赤富士二段重』は、新春のお祝いにふさわしい“イセエビ”や“鮑の柔らかか煮”など、厳選された豪華な食材を44品目詰め合わせました。壺の重、式の重からなる二段重で、3～4名様でお楽しみいただける内容です。
 「店頭での予約」販売のみにて、元氣寿司グループ全店舗の店頭にて予約受付を開始しています。ぜひ元氣寿司グループ初の「新春おせち」で、よいお年をお迎えください。

新春
おせち
2024

豪華特選二段重おせち

店内にて
ご注文承り中!!

特選赤富士二段重 [3～4人前] **21,600円(税込)**

44品目 冷蔵

予約期間・2023年12月15日(金)まで

※数量に届き次第ご予約終了

お渡し日・2023年12月26日(火)～31日(日)

※ご予約店舗にて店頭お渡しのみとなります

■商品名、販売価格

『特選赤富士二段重』 3～4人前 21,600円 (税込)

■商品詳細



一の重

- 伊達巻
- 蒲鉾白
- 蒲鉾赤
- たたき牛蒡
- 真鯛の松前焼
- 鮑のまらか煮
- きんごん
- 栗甘露煮
- 黒豆金箔
- 鮎の笹串着
- クリーム包み
- イセエビ
- 数の子
- 鮭の柚庵焼
- 焼き鯛立
- 田作り
- たこの旨煮
- 基付金細
- パイ貝の旨煮
- 蟹の平書巻
- 赤富士蒲鉾

鮭の柚庵焼

北海道産秋鮭を、柚子の香り豊かに焼き上げました。



鮑の柔らか煮

厳選したあわびをかつおと昆布の出汁で味付けし、食べやすい大きさにカットしました。



イセエビ

おせちの長寿の縁起物とされ、身は甘くふくら仕上げました。



たこの旨煮

岩だこを甘辛い醤油だれでじっくり炊き込み柔らかく仕上げました。



海老とアスパラのテリーヌ

ぷりっとした海老の食感と、白と緑の鮮やかな色の対比が魅力です。



海老の旨煮

あっさりとした醤油の風味と、海老本来の旨味を活かした一品です。



国産鶏の三角パイ包み

鶏肉にドライトマトとチーズを練りこみ、パイ生地で包んで焼き上げました。



十勝ハーブ牛のローストビーフ
(プロックの状態でお届け。)

複数のハーブをブレンドしたエサで育てられた牛は、くすみがなく、きめ細やかな上質な赤身肉です。



祝い煮

おせち料理の「煮しめ」は、家族仲良くという意味が込められており、一つ一つ丁寧に炊き上げました。



二の重

- 杏子さわやか煮
- 岩梅甘露煮
- ドライトマト赤ワイン煮
- 紅白ミルカスイープ
- チーズとベーコンのパイ包み
- 十勝ハーブ牛のローストビーフ
- 焼き野菜のトマトマリネ
- 赤にし貝と菜の花の昆布和え
- 北海道産鶏の明太子クレープ
- 国産鶏の三角パイ包み
- 海老とアスパラのテリーヌ
- 海老の旨煮
- にしんのマスタードソース和え
- くるみ甘露煮
- にしん一口巻
- 八宝ねじり梅詰め煮
- 糠豆詰め煮
- いか松茸白焼
- あしらひ空豆
- スモークサーモン
- イタリアンソーセージスライス
- 鮎の西京みそ焼



- ◇イセエビ : おせちの長寿の縁起物。身は甘くふくら仕上げました。
- ◇鮑の柔らか煮 : 厳選したあわびをかつおと昆布の出汁で味付けし、食べやすい大きさにカットしました。
- ◇鮭の柚庵焼 : 北海道産秋鮭を、柚子の香り豊かに焼き上げました。
- ◇十勝ハーブ牛のローストビーフ : 複数のハーブをブレンドしたエサで育てられたきめ細やかで上質な牛肉の赤身を使用。
- ◇たこの旨煮 : 岩だこを甘辛い醤油だれでじっくり炊き込み柔らかく仕上げました。
- ◇海老とアスパラのテリーヌ : ぷりっとした海老の食感と白と緑の鮮やかな色で新年を彩ります。

上記を含む、新年にふさわしい厳選食材にて、44品目を丹精込めて作り上げました。

※おせちは冷凍でお渡しいたします。ご家庭で解凍してお召し上がりください。

■ご予約方法

全国の魚べい（mini神大病院店除く）・元気寿司・千両、の各店舗、店頭で受け付けております。
店頭にご予約専用チラシがありますので、必要事項をご記入いただき、スタッフにお渡しください。
スタッフが直接ご予約を受け付けいたします
お支払いは、商品のお渡し時にお願いいたします。
※電話予約、お持ち帰りネット予約では受け付けておりません。

■ご予約受付期間

2023年12月15日（金）まで（数量に届き次第ご予約受付終了）

■お渡し日

2023年12月26日（火）～31日（日）

※ご予約時にご指定いただきましたお受取日時に、ご予約店舗にてお渡しとなります。

■対象店舗

全国の元気寿司・魚べい・千両（魚べいmini神大病院店は除く）

■注意事項

- ・おせちは冷凍でお渡しいたします。
容器を巾着から出し、冷蔵庫で24時間ほど解凍していただくとおいしくお召し上がりいただけます。
解凍時間は、ご家庭の冷蔵庫の状態により前後する場合がございます。
電子レンジ解凍や再冷凍は品質低下の原因となります。解凍後はお早めにお召し上がりください。
- ・配送は行っておりません。
- ・商品の中身の変更、お客様都合での返品・交換はできません。
- ・ご予約後のキャンセルはお受けできません。
- ・お客様よりお預かりする個人情報、商品の提供以外に使用することはございません。
- ・受取日を過ぎても商品を引き取りに来られない場合は店舗にて廃棄いたします。
- ・状況により、ご予約期限より前に受付を終了する場合があります。

【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/>

