

豪華食材をたっぷり使用し「極上海鮮巻」がリニューアル！
おひとり様需要に対応しハーフサイズもご用意！
魚べい自慢の『恵方巻』全3種を10日間限定販売
～全国の元気寿司・魚べい・千両にて2024年1月25日(木)より販売中～

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、全国の魚べい・元気寿司・千両にて2024年1月25日(木)から2月3日(土)の10日間限定で、毎年大好評の『恵方巻』を今年も販売します。今回は、かに・数の子など豪華食材をたっぷり使用した「極上海鮮巻」、毎年大好評の「丸かぶり恵方巻」、女性にも人気の「サラダ巻」の3種類ご用意し、昨今の単身世帯の増加やコロナ禍を経た、個食、おひとり様需要の増加から、「極上海鮮巻」はハーフサイズもご用意しています。

2024年の節分は、今年の恵方である「東北東」を向き1年の幸せを願いながら、元気寿司の恵方巻をお楽しみください！



節分 / 寿司屋の恵方巻 1月25日(木)～2月3日(土)まで

豪華食材をふんだんに使用してリニューアル

初摘み海苔使用

おすすめ!

丸かぶり恵方巻 470円(税込)

サラダ巻 670円(税込)

極上海鮮巻 1,500円(税込) [ハーフ] 750円(税込)

2024年節分恵方巻 「東北東」

お持ち帰りは待たずに便利な、お持ち帰りネット予約がおすすめです!

今すぐアプリをダウンロード!

GENKI SUSHI CO., LTD.

【『恵方巻』概要】

■販売期間

2024年1月25日(木)～2024年2月3日(土)

■販売店舗

全国の元気寿司・魚べい・千両

※各シェアリングデリバリーでは、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。

<https://www.genkisushi.co.jp/topics/?id=2441>

■販売商品



<豪華食材をたっぷり使用してリニューアル> 極上海鮮巻 / 1本1,500円・ハーフサイズ750円 (税込)

本ずわいがに・活けメ蒸しえび・あなご・まぐろ・サーモンなど、豪華具材10種を贅沢に使用した、海鮮たっぷりの逸品です！

具材：本ずわいがに、数の子、まぐろ、まぐろたたき、サーモン、活けメ蒸しえび、あなご、玉子、かんぴょう、きゅうり



<毎年大好評> 丸かぶり恵方巻 / 1本470円 (税込)

あなご・かんぴょう・玉子・かにかまなど、具材6種を巻いた大定番！元気寿司オリジナル・寿司屋の丸かぶり寿司をぜひお試しください。

具材：あなご、かんぴょう、玉子、かにかま、きゅうり、おぼろ



<コクがあって女性にも人気> サラダ巻 / 1本670円 (税込)

サーモン・アボカドなど、9種を使用したヘルシーな恵方巻です。レタスやきゅうりのシャキシャキ食感、ししゃもっこのつぶつぶ食感など、多彩な食感がお楽しみいただけます。

具材：サーモン、アボカド、エビマヨ、玉子、かにかま、きゅうり、海鮮サラダ、ししゃもっこ、レタス

■「初摘み海苔」について

「初摘み海苔」とは、その年の一番最初に収穫される海苔のことで、大変希少な食材です。

今回の恵方巻3種4品では、全商品で初摘み海苔を使用しています。

柔らかく風味豊かな初摘み海苔と、魚べい自慢の海鮮ネタのハーモニーをお楽しみください！

【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/>

