

今年は早割・送料無料でさらにお得！  
お正月にふさわしい豪華食材を盛り込んだ38品目の厳選二段重！  
**新春おせち『特選赤富士二段重』予約販売開始**  
～2024年9月2日(月)から予定数量に届き次第終了～

寿司レストランチェーンを展開する株式会社Genki Global Dining Concepts(本社：東京都台東区代表取締役社長執行役員 東 光法)は、昨年度もご好評いただいた新春おせち『特選赤富士二段重』の予約を2024年9月2日(月)より開始いたします。

物価高騰が続く近年においても、皆様に美味しいおせちをお手軽に楽しんでいただくべく、今回の新春おせち『特選赤富士二段重』はお求めやすい2万円を切る価格に見直しました。新春のお祝いにふさわしい“鮑の含め煮”や“海老艶煮”など厳選された豪華な食材を38品目詰め合わせております。壱の重、弐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。

また、よりお得にお召し上がりいただくために、今年から早割サービスを取り入れ、「おせち予約WEBサイト」にて予約受付を開始いたします。

ぜひ当社の「新春おせち」で、よいお年をお迎えください。



**新春**  
**おせち**  
**特選赤富士二段重 2025**

式の重  
壱の重

魚べい 元気寿司 千両

38品目 冷凍

ご注文承り中!!

**早割** 9月2日(月)～9月30日(月) **16,000円(税込)** 送料無料 [約3～4人前] 通常価格 **17,800円(税込)** 送料無料

予約開始日・9月2日(月)～ 配達期間・12月26日(木)～30日(月) 予約方法・WEB予約

※写真はイメージです。

■商品名・販売価格

『特選赤富士二段重』3～4人前 早割価格：16,000円(税込)  
予約期間：2024年9月2日(月)～9月30日(月)

通常価格：17,800円(税込)  
予約期間：2024年10月1日(火)～予定数量に届き次第終了  
※送料無料

## ■商品詳細

### 【壱の重】



#### (内容)

黒糖ローストポーク、チキンの三色巻、海老艶煮、葉付金柑、若桃甘露煮、鮎笹巾着、伊達巻、鮑の含め煮、紅白市松蒲鉾、数の子、たご照り焼き、海老手まり、鰻真丈、いくら、合鴨スモーク、本ズワイ二本爪、真鯛西京焼、手まりもち、赤富士蒲鉾（合計19種）

### 【弐の重】



#### (内容)

黒酢酢豚、椎茸含め煮、たたきごぼう、サーモンのテリーヌ、筍の含め煮、一口昆布巻、ねじり梅人参含め煮、蒸し鶏、海老チリソース、赤にし貝と菜の花昆布和え、バイ貝旨煮、博多地鶏と香草のパイ包み、筍の煮凝り、黒豆金箔、小鯛笹漬け、紅白なます、いちご博多、かつおくるみ、渋皮栗きんとん（合計19種）

- ◇赤富士蒲鉾・手まりもち・葉付金柑：正月に縁起のよい赤富士をあしらった蒲鉾と、彩り鮮やかな手まりもち、金柑でおせち全体の見た目も華やかにさせます。
- ◇合鴨スモーク：鴨の中でも特に肉質が良い合鴨をスモークすることで旨味を引き出しました。
- ◇海老チリソース：特製のチリソースを使用し、辛さの中にも香りと甘みを堪能できる一品です。
- ◇黒酢酢豚：香り・酸味・コクの深い中国黒酢を加えた本格中華の黒酢酢豚です。
- ◇本ズワイ二本爪：繊細な味わいと濃厚な甘みが口いっぱい広がります。しっかりと詰まった身はげいたくな気分になれる一品です。
- ◇渋皮栗きんとん：皮付栗の渋味深い味わいと、豆あんの甘さと苦味のバランスが絶妙。
- ◇鰻真丈：しんじょうの繊細な食感と、鰻の深い味わいが口の中で広がります。蒸し上げた後のふわっとした食感が心地よく、鰻の甘みがほどよく感じられてとても美味しいです。

上記を含む、新年にふさわしい厳選食材にて、38品目を丹精込めて作り上げました。

※おせちは冷凍でお届けいたします。ご家庭で解凍してお召し上がりください。

## ■ご予約方法

特設「おせち予約サイト」にて承っております。

ご予約は、下記URLよりお申込みくださいませ。

URL : <https://ecshop.genkisushi.co.jp/>

※9/2(月)10:00からアクセス可能です。お時間は前後する場合がございます。

## ■配送期間

2024年12月26日(木)~12月30日(月)

## ■お召し上がり方

冷凍での配送となるため、忙しい大晦日より前に受け取ることが可能です。

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。

## ■注意事項

- ・ご予約後のキャンセルはお受けできません。
- ・店頭でのご予約・お受け取りは行っておりません。
- ・お届け時間帯指定は、配送業者都合により遅延する場合がございます。
- ・お届け日時変更期限は12月中旬を予定とさせていただきます。
- ・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。
- ・数量限定のためなくなり次第終了とさせていただきます。
- ・支払い方法はクレジットカードのみとさせていただきます。

## 【当社について】

現在、国内では、地域密着型で値頃感の「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。

寿司をはじめとする食の提供を通じて、お客さまに居心地の良い空間を提供し、豊かで楽しい時間を過ごしていただくことで、世界の人々の心と身体の健康への貢献を目指しています。

## ■会社概要

|             |   |
|-------------|---|
| 会社名         | : 株式会社 Genki Global Dining Concepts   |
| 所在地         | : 東京都台東区上野3丁目2 4 番6号上野フロンティアタワー19階  |
| 代表取締役社長執行役員 | : 東 光法  |
| 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        | : <a href="https://www.genkisushi.co.jp/">https://www.genkisushi.co.jp/</a> |

