

美味しさも福もぎゅっと詰めました
『丸かぶり恵方巻』 『極上海鮮巻（ハーフサイズ）』
願いを込めて丸かぶり！
～2025年1月31日(金)から3日間限定販売～

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、全国の魚べい・元気寿司にて、2025年1月31日(金)から2月2日(日)までの3日間限定で、毎年大好評の『恵方巻』を今年も販売いたします。

今回は、毎年ご好評をいただいている「丸かぶり恵方巻」と、まぐろ・サーモン・いくらなど厳選食材9種をたっぷり使用した「極上海鮮巻」の2種類をご用意しました。希少価値が高く、くちどけの良い初摘みならではの海苔の旨味もあわせてぜひご堪能ください。

また、個食需要の増加を受け、「極上海鮮巻」はお一人でも食べやすいハーフサイズでご用意しております。2025年の節分は、今年の恵方である「西南西」を向いて1年の幸せを願いながら丸かぶり！魚べい・元気寿司の恵方巻をぜひお楽しみください。

販売期間 2025年1月31日(金)～2月2日(日・節分)まで

魚べい 元気寿司

丸かぶり恵方巻 約18cm 具材6種
たっぷり食べられる
一本サイズ！
初摘み海苔使用

極上海鮮巻(ハーフ) 約9cm 具材9種
お求めやすい
ハーフサイズ！

丸かぶり恵方巻 670円(税込) ※全ての写真はイメージです。 極上海鮮巻(ハーフ) 850円(税込)

お持ち帰り限定

【『恵方巻』概要】

■ 販売期間

2025年1月31日(金)～2025年2月2日(日)
※2024年12月31日(火)より予約受付中

■ 対象店舗

全国の魚べい、元気寿司

■『恵方巻』販売商品



丸かぶり恵方巻／1本 670円（税込）

あなごやかにかま、たまごなど6種の具材を贅沢に詰め込んだ定番の味わい。寿司屋の手作り恵方巻をお手頃価格でお楽しみください。
具材：あなご、おぼろ、かんぴょう、かにかま、たまご、きゅうり



厳選食材 極上海鮮巻／ハーフ 850円（税込）

まぐろ、サーモン、いくらなど贅沢な9種の海鮮をふんだんに使用した一品です。ふわとろのあなごや、活けメ蒸しえびの旨みが口いっぱい広がる、贅沢な味わいをお楽しみください。
具材：まぐろ、サーモン、いくら、いか、ふわとろあなご
活けメ蒸しえび、かんぴょう、たまご、きゅうり

■ご予約は公式アプリが便利！

魚べい・元気・千両公式アプリの「お持ち帰りネット予約」をご利用いただくと、事前決済で受取ラクラク！ぜひご利用くださいませ。

※お持ち帰りネット予約のお支払いは、クレジットカード(VISA・Mastercard・JCB・AMEX)決済となります。現金、その他お支払方法をご希望の方は電話注文/店頭注文をご利用ください。

<アプリダウンロード方法>

▼App Store URL

<https://onl.sc/vczDuCa>

▼Google Play URL

<https://onl.sc/CxC26xK>

【Genki Global Dining Concepts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へ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	: 寿司レストランチェーンの運営
会社HP	: https://www.genki-gdc.co.jp/

