

国産素材が奏でる至福の味覚 生産者の情熱が生む冬の味わい『国産ネタフェア』開催 ～2025年2月14日(金)より～

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、2025年2月14日(金)より『国産ネタフェア』を開催いたします。

今回のフェアでは生産者のこだわりが詰まった国産食材を活かし、冬にふさわしい味わいに仕上げた商品を取り揃えました。栄養豊富な海水で育った瀬戸内産「蒸し牡蠣」、厳しい寒さが育む北海道産「天然ひらめ昆布メ」、甘みを感じる柔らかな食感の北海道産「水たこ」、柔らかい黒豚と角煮の甘辛いたれが相性抜群の九州産「黒豚の角煮にぎり」、国産牛の上品な食感を味わうことができる長崎県産「島原和牛ローストビーフにぎり」など、厳選した国産ネタを期間限定でお楽しみいただけます。一口ごとに広がる冬の美味しさを、ぜひご堪能ください。



【『国産ネタフェア』概要】

■開催期間

2025年2月14日(金)～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、桜木町店、八潮店、流山おおたかの森店、川越クレアモール店、あびこ店、船橋海神店、港北TOKYU S.C.店、岩槻店、さいたま七里店、4号春日部店では販売価格が異なります。

■ 『国産ネタフェア』 販売商品



蒸し牡蠣／1貫180円（税込）

栄養豊富な海水で育った良質で旨みたっぷりの牡蠣。
酸味の効いたポン酢ジュレを乗せたバランスの良い一品です。



天然ひらめ昆布メ／1貫210円（税込）

厳しい寒さが育む北海道産の天然ひらめ。
昆布の香りと旨みが染み込み、口に広がる豊かな風味は、冬の贅沢そのものです。



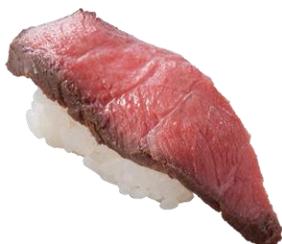
水たこ／2貫190円（税込）

豊かな海で生まれた水たこは、肉厚で柔らかく、噛むほどに広がる甘み
が特徴。水たこならではの食感と濃厚な味わいをお楽しみいただけます。



黒豚の角煮にぎり／1貫220円（税込）

九州の大地の中で育った黒豚は柔らかく、角煮の甘辛いたれと相性が
抜群です。一口でとろける食感をご堪能ください。



島原和牛ローストビーフにぎり／1貫290円（税込）

2022年度ITI（国際味覚審査機構）審査にて、最高評価を獲得した島
原和牛。世界が認めた和牛を贅沢にローストビーフにしました。シャ
リとの絶妙なバランスが際立つ、贅沢なにぎりです。

【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24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	: レストランチェーンの経営
会社HP	: https://www.genki-gdc.co.jp/

