

「魚べい」から新生「魚米（うおべい）」が誕生！ ブランド旗艦店「鶴田店」 2025年3月27日グランドオープン！

～「魚にひと手間 米に愛を込めて 人ひたむきに」～
3つの約束で、さらなる美味しさと感動をお届けします

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、「魚べい」から新しいブランドの旗艦店として新生「魚米」をオープンします。2025年3月27日、栃木県宇都宮市に「鶴田店」をグランドオープン。

当社が手掛ける「魚べい」ブランドは、これまで低価格で厳選した寿司を提供し、家族が安心・安全に楽しめる空間づくりに努めてきました。また、米や素材へのこだわりを追求し、多くのお客様に支持されてきました。その結果、「魚べい」は「女性が選ぶ回転ずしチェーン 総合満足度No.1」に選出され、高い評価を得ています。

しかし、近年のすし業界の競争激化を受け、「魚べい」の魅力を見つめなおし、更なる付加価値を提供できるようブランディングを実施しました。新生「魚米」ブランドとして、新たな一歩を踏み出します。



■魚米ブランドとは

魚べいでは、親会社が米問屋である強みを活かし、米にこだわって参りました。この度のリブランディングでは、改めてこの姿勢を再認識した上で多くのお客様へ発信していくため、「魚べい」から「魚米」という名前にしております。

これまで寿司に向き合っていく姿勢を改めて定め、「魚にひと手間 米に愛を込めて 人ひたむきに」という3つの約束を掲げます。

魚：美味しい食材選び、厳選した素材を提供するため多くの商品を店内調理にこだわるなど、お客様に最高の魚をご提供するためには、手間暇を惜しみません。

米：親会社が米問屋である強みを活かし、米にこだわり抜いたシャリを使用。寿司の土台であるお米から徹底して向き合う姿勢には誇りと自信を持っております。

人：最新技術を活用したDX化を推進し、コストを削減しながらも、質の高い接客と商品開発を実現します。お客様により良い時間を楽しんでいただくためのひたむきな努力、店舗運営を追求し続けます。

《魚米ロゴイメージ》

魚米の「魚」から「UO」という頭文字を抽出し、お皿のイメージを持たせつつ、先進的なイメージ・汎用性の高い普遍的なロゴマークを選定しました。



《制服写真》

スタッフの制服は、コーポレートカラーのロゴマークを使用したサロンを採用し、シンプルかつ、動きやすい素材を採用しました。清潔感とプロフェッショナルさを兼ね備えたスタイルに仕上げ、魚米のロゴをあしらひ、ブランドのアイデンティティを大切にしています。



■店舗のこだわり/コンセプト

店舗デザインは、これまでの白を基調としたものから一新し、木材を使用した温かみのあるデザインで、清潔感と上品さを兼ね備えたシンプルな空間を演出しています。

提供スタイルは従来通り、お客様がタッチパネルで注文した後に寿司を調理し、高速レーンを使って目の前まで届けるシステムを活用し、スムーズでスマートな提供を行なってまいります。価格帯もこれまでと変わらず、お手頃な価格で「やっぱり美味しい」と感じていただける商品を提供し、より多くのお客様にご満足いただける店舗を目指します。



■「魚米 鶴田店」のこだわりとメニュー



【鶴田店限定 販売商品】

天然本鮪かまどろ／1貫160円（税込）

鮪の王様、本鮪の希少部位。脂のりが良く、とろけるような食感をご堪能ください。

蝦夷あわび／2貫380円（税込）

海の宝石、蝦夷あわび。磯の香りを楽しむ贅沢な一品をお楽しみください。

あぶらぼうず／1貫180円（税込）

脂のり抜群、漬けだれをのせて炙ることで香ばしく旨みを凝縮した一品です。

生うに海苔包み／1貫570円（税込）

濃厚な生うにと、くちどけの良い寒流海苔は相性抜群です。

中落ち手包みセット／320円（税込）

鮪の味が濃い中落ち、たくあんと沢わさびで自分好みの寿司体験をお楽しみください。

こだわり厚焼きたまご／160円（税込）

奥久慈卵と天然だしを配合、だし巻き風厚焼きたまご。

■店舗概要

店舗名 : 魚米 鶴田店
オープン日 : 2025年3月27日(木) (予定)
所在地 : 〒320-0851
栃木県宇都宮市鶴田町字二ノ沢831-10
電話番号 : 028-689-9718
営業時間 : 月～木 : 11:00～21:30 (L.O. 21:15)
金・祝前日 : 11:00～22:00 (L.O. 21:45)
土 : 10:30～22:00 (L.O. 21:45)
日・祝日 : 10:30～21:30 (L.O. 21:15)
席数 : 133席 (個室なし)

■オープン記念イベント

「国産本まぐろ解体ショー」を実施。見て楽しい、食べて美味しいイベントにぜひお越しください。

開催予定日：3月27日(木)、3月29日(土)

※数量限定。店内飲食のみ。天候・時化などによって中止となる場合がございます。

※生本まぐろ解体ショー開催日は、一部商品を販売休止しております。

【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」、時代の変化とともに進化を続ける「魚米」と、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	: レストランチェーンの経営
会社HP	: https://www.genki-gdc.co.jp

