

桜香る季節、春のごちそうが満開！ 『春の推しネタフェア』開催 ～2025年3月28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3月28日(金)より期間限定の『春の推しネタフェア』を開催いたします。

今回のフェアでは春の息吹を感じさせる極上の“推しネタ”を厳選し、今しか味わえない旬の美味しさをご用意しました。桜鯛や本ずわいがに、さよりといった春ならではの高級食材に加え、「桜肉」や旬の春野菜「穂先アスパラ」などの個性豊かな逸品をラインナップ。この期間限定、春色に染まる贅沢な味覚を、ぜひこの機会にご堪能ください。



【『春の推しネタフェア』概要】

- 開催期間：2025年3月28日(金)～なくなり次第終了
- 対象店舗：全国の魚べい、魚米、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、黒川店、minanoba相模原店では販売価格が異なります。

■ 『春の押しネタフェア』 販売商品



桜鯛／2貫270円（税込）

透き通る身に、上品な甘みと旨みが詰まった春の王者。
脂のり抜群、まさに旬の極み。



本ずわいがに／1貫270円（税込）

濃厚な甘みが特徴。
贅沢なひと口が、至福の時間を演出。



桜肉にぎり／2貫300円（税込）

繊細な旨みととろける食感がたまらない逸品。
この時期だけの輝く極上の一皿。
※加工肉を使用しています。



さより／2貫150円（税込）

銀白色の美しい身と、ほのかな甘み。
上品な味わいが春を感じさせる逸品。



春のこだわり三味／3貫360円（税込）

桜鯛、桜肉、さよりと、春の美味しさを一度に楽しめる3貫盛り。



穂先アスパラにぎり／2貫180円（税込）

春野菜のシャキッとした食感が楽しい一皿。
彩り豊かで酢飯との相性も抜群。

【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」、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 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

