

九州と北海道の美味しいとこ取り！ ばり旨か！&なまら旨い！『九州&北海道フェア』開催 ～2025年5月13日(火)よりスタート～

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 藤尾益造)は、2025年5月13日(火)より期間限定の『九州&北海道フェア』を開催いたします。

今回のフェアでは、ばり旨か！九州ネタと、なまら旨い！北海道ネタを存分にお楽しみいただける内容になっています。

九州ネタからは、鮮度と弾力が魅力の「鹿児島県産ひらまさ」、天然魚ならではの甘みを楽しめる「鹿児島県産きびなご」、しっとり柔らかで甘みが広がる「大分県産真だこ」など、素材の味が光るラインナップをご用意しました。

北海道ネタからは、函館の朝獲れするめいかをそうめん状に仕立てた「いかそうめん」。繊細な甘みと涼やかな見た目が印象的な逸品です。コリコリとした歯ごたえが楽しい「北海道産つぶ貝」や、プチッと弾ける濃厚な旨みと国産海苔の香ばしさが絶妙な「北海道産いくら海苔包み」など、北の海の恵みを堪能できます。

さらに、5月1日(木)から魚べい限定・サイドメニューとして登場した札幌の名店「さっぽろ純連」監修の味噌ラーメンが、反響多数につき継続販売決定！濃厚な味噌の旨みとコクが特長のこだわりの味噌ラーメンを引き続きお楽しみいただけます。濃厚系札幌ラーメンを語る上で欠かせない名店の味を、この機会にぜひご賞味ください。



【『九州&北海道フェア』概要】

■開催期間：2025年5月13日(火)～なくなり次第終了

■対象店舗：全国の魚べい、元気寿司

※魚べい渋谷道玄坂店、学芸大学駅前店、新大久保店、桜木町店、岩槻店、八潮店、川越クレアモール店、川口領家店、大宮西口店、さいたま七里店、4号春日部店、流山おおたかの森店、船橋海神店、大山店、大森駅山王北口店、キテラタウン調布店、成増駅南口店、マチノマ大森店、吉祥寺店、相模原富士見店、港北TOKYU S.C.店、minanoba相模原店、黒川店、あびこ店、三宮雲井通店では販売価格が異なります。

■販売商品：



鹿児島県産ひらまさ／360円（税込）

【九州】活けメならではの鮮度と弾力。しっかりとした身質に、上品でさっぱりとした旨みが魅力の白身魚。



大分県産真だこ／150円（税込）

【九州】柔らかさと甘みを兼ね備えた高級真だこ。しっとりとした口当たりの中に、しっかりとした旨みを感じられる、贅沢な1貫です。



鹿児島県産きびなご／210円（税込）

【九州】天然ならではの甘みがぎゅっと詰まった鹿児島名物。さっぱりと、食べやすい一皿です。



大分風とり天にぎり／2貫160円（税込）

【九州】大分名物“とり天”をイメージしたにぎりずし。外はふんわり、内はジューシー。香ばしさと鶏の旨みが楽しめるボリューム感も嬉しい逸品です。



北海道産いくら海苔包み／350円（税込）

【北海道】豊かな自然環境が育んだ上質ないくらを使用。プチッと弾ける食感と濃厚な旨み、国産海苔の香ばしさが一体となり、口の中で贅沢な“海の恵み”が広がります。

■販売商品：



いかそうめん／270円（税込）

【北海道】函館の朝獲れするめいかをそうめん状に仕立てた、繊細な甘みが広がる逸品。コリコリとした食感と共に、いか本来の旨みをしっかりと味わえます。見た目も涼やかな北海道らしい一皿。



北海道産つぶ貝／270円（税込）

【北海道】コリコリとした歯ごたえと深い旨みが魅力の北海道産つぶ貝。噛むほどに磯の風味が口いっぱいに広がる、貝好きにはたまらない一皿です。



ほたてひも松前漬けぐんかん／130円（税込）

【北海道】ほたてのひもに、昆布の旨みがしみ込んだ松前漬けを合わせた一品。シャリと絶妙に絡み、後を引く味わいです。



塩辛ぐんかん／160円（税込）

【北海道】北海道産するめいかを独自の熟成製法で仕上げた塩辛。濃厚な旨みに柚子の香りがほんのり香る、通好みの味わいです。

【『さっぽろ純連監修 味噌ラーメン』概要】

- 開催期間：販売中
- 対象店舗：全国の魚べい

※魚べい渋谷道玄坂店、学芸大学駅前店、新大久保店、桜木町店、岩槻店、八潮店、川越クレアモール店、川口領家店、大宮西口店、さいたま七里店、4号春日部店、流山おおたかの森店、船橋海神店、大山店、大森駅山王北口店、キテラタウン調布店、成増駅南口店、マチノマ大森店、吉祥寺店、相模原富士見店、港北TOKYU S.C.店、minanoba相模原店、黒川店、あびこ店、三宮雲井通店では販売価格が異なります。

■販売商品：



味噌ラーメン／530円（税込）

札幌の名店「さっぽろ純連」監修。濃厚な味噌の甘みとコクが味わえるこだわりの一杯。もちもちの中太麺にスープが絡み、最後の一口まで飽きのこない味わいです。

*元気寿司での販売はございません。

【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「魚べい/魚米」、本物志向の「千両」、リーズナブルなうなぎ料理を提供する「うな釜」と4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	: 藤尾 益造
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/



魚べい



魚 UOBEI 米



元気寿司



うな釜