

東北の“うまいもん”が勢ぞろい！ 『東北うまいもんフェア』が6月24日(火)より開催

～希少な金華さばから煮干しラーメンまで、東北の魅力が詰まった限定メニュー～

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6月24日(火)より、期間限定フェア『東北うまいもんフェア』を開催いたします。

自然の恵みにあふれた東北エリアから届いた“うまいもん”を、寿司やサイドメニューとしてご用意しました。なかでも目を引くのが、南三陸の金華山沖周辺の海域で漁獲され、石巻港に水揚げされた幻のブランドさば「金華さば」を贅沢に大切にした「宮城県産 大切に金華さば」。脂のりがよく、とろけるような食感と深い味わいが楽しめます。青森の冷たい海で育った「青森県産 蒸しほたて」も見逃せません。じっくり蒸し上げたことで、ひと口ごとにやさしい甘さがふわっと広がり、あとから上品な香りが残る、そんな仕上がりです。このほかにも、青森のブランド牛「毬姫牛」をローストビーフにした「毬姫牛ローストビーフにぎり」、岩手の近海で水揚げされた「水たこ」や「やりいか」、そして三陸産のめかぶを使った「海鮮松前ぐんかん」など、土地の個性を活かしたメニューが並びます。東北の味、そのままを一皿にのせてお届けします。

さらに、サイドメニューとして登場するのは、青森・津軽地方のご当地ラーメン「煮干しラーメン」。監修は「麺やゼットン」。ポークエキスと本醸造濃口醤油をベースに、煮干しの旨みをぎゅっと詰め込んだ特製スープは、一度味わうとクセになる仕上がり。香ばしいネギとチャーシューの風味が食欲をそそります。

“いま食べたい、東北のうまいもん”がそろった本フェア。旬の食材と地域のこだわりが詰まった味を、この機会にぜひお楽しみください。



【『東北うまいもんフェア』概要】

■開催期間：2025年6月24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。

※魚べい 水戸元吉田店は6/16～26まで、燕三条店は6/30～7/11まで改装休業とさせていただきます。



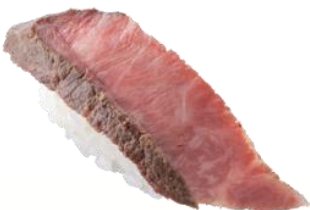
宮城県産 大切り金華さば／2貫270円（税込）

大型で脂のりが良く、全国でも希少なブランドさば「金華さば」を贅沢に大切りでご提供。とろけるような食感と深い味わいが楽しめます。



青森県産 蒸しほたて／2貫270円（税込）

青森の冷たい海で育ったほたてをじっくりと蒸し上げ、素材の甘みと柔らかな質感を最大限に引き出しました。加熱することで旨みが凝縮され、ひと口ごとに優しい甘さと上品な香りが広がる贅沢な握りです。



青森県産 毬姫牛ローストビーフにぎり／1貫290円（税込）

青森県産のブランド牛「毬姫牛」は、キメの細かい肉質と上品な甘み、深みのある香りが特徴のお肉です。

ローストビーフに仕立てることで、しっとりとした舌ざわりと肉の奥行きある味わいを楽しめる、ご褒美感あふれる一品です。



岩手県産 水たこ／2貫180円（税込）

岩手の近海で獲れた水たこは、肉厚でありながら繊維が細かく、やさしい歯ごたえが特徴。噛むほどに口に広がる風味がクセになる味わいです。

■販売商品：



岩手県産 やりいか／2貫180円（税込）

透明感のある身のやりいかは、やわらかさとほどよい歯切れの良さが魅力。鮮度の高いやりいかの素材の旨さを引き立てるシンプルな握りでご提供いたします。



三陸産めかぶ使用 海鮮松前ぐんかん／2貫180円（税込）

三陸産めかぶに帆立や野菜を加えた、磯の香り豊かな特製松前漬け風に仕上げました。

ねばりとシャキシャキ感が同時に楽しめる、食感も楽しい一品。

【『煮干しラーメン』概要】

■開催期間：2025年6月24日(火)～なくなり次第終了

■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。

※魚べい 水戸元吉田店は6/16～26まで、燕三条店は6/30～7/11まで改装休業とさせていただきます。

■販売商品：



煮干しラーメン／490円（税込）

麺やゼットン監修の青森県津軽地方のご当地ラーメン。

ポークエキスと本醸造濃口醤油をベースに、煮干しの旨みを凝縮した特製スープが特徴。香ばしく揚げたネギとチャーシューの風味が食欲をそそる、コク深い一杯です。

【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」、時代の変化とともに進化を続ける「魚べい」、本物志向の「千両」、リーズナブルなうなぎ料理を提供する「うなぎ」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



元気寿司

