

「贅沢まぐろ三昧」をはじめとした夏限定の美味が 魚べい・元気寿司に集結！ 『夏の豪華フェア』 8月5日(火)より開催

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8月5日(火)より、期間限定フェア『夏の豪華フェア』を開催いたします。

本フェアでは、夏にこそ味わいたい、涼やかで華やかなネタを厳選。素材の力強さやそれぞれの個性が光る多彩なメニューをご用意しました。まぐろ3種の魅力を一皿で楽しめる「贅沢まぐろ三昧」や、見た目もインパクト抜群な「特大本ずわいがに」「特大赤えび」。さらに、ゆずが香る「大切りえんがわ」や、プチッと弾ける「大粒いくら海苔包み」など、食欲を刺激するラインナップが揃います。

夏のごちそうを、お寿司で気軽に、そして贅沢に味わえるこの機会を、どうぞお見逃しなく。



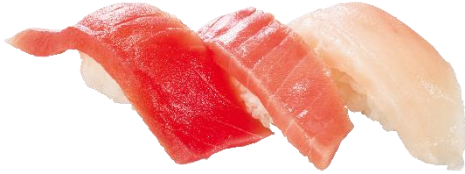
【『夏の豪華フェア』概要】

■ **開催期間**：2025年8月5日(火)～なくなり次第終了

■ **対象店舗**：全国の魚べい、元気寿司

店舗の所在地域・立地条件によっては価格が異なります。詳しくはホームページをご確認ください。

■ **販売商品**：



贅沢まぐろ三昧／3貫400円（税込）

（左から）大切りまぐろ、南まぐろ中とろ、上びんちょう

【店内仕込】魚べい自慢のまぐろを贅沢に食べ比べ！3種の味わいを一度に楽しめるお得な一皿です。



南まぐろ中とろ／1貫250円（税込）

【店内仕込】赤身と脂のバランスが良く、深い満足感が広がる一貫。良質な天然南まぐろならではの繊細な口当たりをご堪能ください！



上びんちょう／2貫180円（税込）

【店内仕込】あっさりとした脂のりと、軽やかな口当たりが魅力の上びんちょう。上品でクセのない後味は、何貫でも食べたくなるような飽きのこない美味しさです。



活けメかんぱち／2貫380円（税込）

【店内仕込・鹿児島県産】夏が旬のかんぱちをお店で一枚一枚丁寧に切りつけてご提供します。鮮度の証、しっかりとした歯ごたえとほどよい脂のりをお楽しみください。



特大本ずわいがに／1貫290円（税込）

特大サイズの本ずわいがにを豪快に一貫で。
豊かな風味としっかりとした肉質で大満足の食べ応えです。



特大赤えび／1貫180円（税込）

ぷりっと弾ける身に濃厚な甘さが広がる、存在感抜群の赤えび。
大ぶりでプリプリの身をほおばってお楽しみください。



大粒いくら海苔包み／1貫290円（税込）

大きい粒のいくらを厳選し贅沢に使用。口の中でプチッと弾ける
食感とまろやかな味わいがたまらない至福の一貫。



大つぶ貝／2貫270円（税込）

コリッとした歯ごたえが心地よい大つぶ貝。噛むほどに磯の風味
を感じることもできる、おすすめの一皿です。



大切りえんがわ／2貫290円（税込）

脂の乗ったえんがわに、爽やかなゆずの香りを添えて。まったり
とした口あたりとさわやかな風味のコントラストがクセになります。

【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

