

さんま・牡蠣・常陸牛など秋の味覚が集結！ 魚べい・元気寿司『秋の味覚フェア』 ～8月26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26日(火)より、期間限定フェア『秋の味覚フェア』を開催いたします。

本フェアでは、ひと足先に秋ならではの味わいをご堪能いただける多彩なメニューをご用意しました。秋の旬魚で程よい脂のりの「北海道産さんま」や、旨みたっぷりの「岡山県産釜茹で牡蠣」。さらに、大海老と本ずわいかにを盛り合わせた「えび・かにの贅沢合い盛り」や、4等級以上の肉質を誇る「常陸牛ローストビーフにぎり」など、食欲の秋にふさわしい逸品を揃えました。

実りの季節ならではの味覚を満喫できるこの機会を、ぜひお見逃しなく。



【『秋の味覚フェア』概要】

- 開催期間：2025年8月26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：



北海道産さんま／2貫230円（税込）

北海道で獲れた旬のさんまを厳選。
しっとりした身質に程よい脂の旨味が心地よく広がります。



岡山県産釜茹で牡蠣／1貫190円（税込）

岡山県産牡蠣の旨みを閉じ込め、ふっくらと釜茹でに。
ポン酢ジュレが牡蠣のコクをさらに引き立てます。



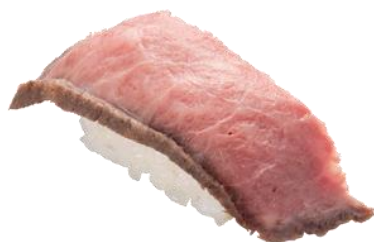
国産秋三味／3貫440円（税込）

（左から）北海道産さんま、活けメ紅葉鯛、岡山県産釜茹で牡蠣
秋を象徴する3種のネタを一度に味わえる贅沢な盛り合わせです。



えび・かにの贅沢合い盛り／2貫490円（税込）

甘味が口いっぱい広がる大海老と、食べ応え満点の本ずわいがに
を合い盛りでお楽しみください。



常陸牛ローストビーフにぎり／1貫290円（税込）

4等級以上の常陸牛を使用。低温製法でしっとり柔らか、炭火焼き
で香り豊かな味わいに仕上げました。



紅鮭すじこ／1貫160円（税込）

紅鮭すじこならではの、コク深く濃厚なあじわい。ひと粒ひと粒に贅沢がつまった一貫です。



活け〆紅葉鯛／2貫270円（税込）

秋に旬を迎え、最も脂がのる時期の鯛を活け〆にすることで鮮度を保ち、素材本来の美味しさを引き出しました。旬ならではの上品な美味しさが特徴です。

【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」の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



元気寿司

