

昨年完売の魚べい・元気寿司のおせちが今年も数量限定販売！
豪華38品目の二段重『特選赤富士二段重』 予約受付開始
～2025年9月1日(月)より早割でさらにお得！～

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、毎年ご好評いただいております**新春おせち『特選赤富士二段重』**の予約を2025年9月1日(月)より開始いたします。

去年も完売した人気のおせちを、本年も変わらぬ美味しさでご用意。
“鮑の含め煮”や“海老艶煮”などの伝統的な和の料理に加え、海老チリソースやサーモンのテリーヌなど、和洋中の多彩なお料理を盛り込みました。
壱の重・弐の重からなる二段重に、厳選した豪華な食材38品目を詰め合わせ、3～4名様でお楽しみいただける内容です。

また、2025年10月31日(金)までにご注文いただいたお客様に限り、よりお得にご利用いただける早割サービスをご用意し、「おせち予約WEBサイト」にて予約受付を開始いたします。

ぜひ当社の「新春おせち」で、よいお年をお迎えください。

新春 おせち 2026
特選赤富士二段重

弐の重
壱の重
約 3～4 人前

38 品目
冷凍

通常価格
早割
17,000 円(税込) 18,800 円(税込)

送料無料
早割期間 ▶ 2025年10月31日(金)まで
※数量限定のためなくなり次第終了。

予約開始日 ▶ 9月1日(月)～
配達期間 ▶ 12月26日(金)～30日(火)
予約方法 ▶ WEB予約

※写真はイメージです。

■商品名・販売価格

『特選赤富士二段重』 3～4人前
〈送料無料〉

早割価格：17,000円（税込）
予約期間：2025年9月1日(月)～10月31日(金)

通常価格：18,800円（税込）
予約期間：2025年11月1日(土)～予定数量に届き次第終了

■商品詳細

【壺の重】



(内容)

黒糖ローストポーク、チキンの三色巻、海老艶煮、葉付金柑、若桃甘露煮、鮎笹巾着、伊達巻、鮑の含め煮、紅白市松蒲鉾、数の子、たこ照り焼き、海老手まり、鰻真丈、いくら、合鴨スモーク、本ズワイ二本爪、真鯛西京焼、手まりもち、赤富士蒲鉾（合計19種）

【貳の重】



(内容)

黒酢酢豚、椎茸含め煮、たたきごぼう、サーモンのテリーヌ、筍の含め煮、一口昆布巻、ねじり梅人参含め煮、蒸し鶏、海老チリソース、赤にし貝と菜の花昆布和え、バイ貝旨煮、博多地鶏と香草のパイ包み、筍の煮凝り、黒豆金箔、小鯛笹漬け、紅白なます、いちご博多、かつおくるみ、渋皮栗きんとん（合計19種）

- ◇赤富士蒲鉾・手まりもち・葉付金柑：正月に縁起のよい赤富士をあしらった蒲鉾と、彩り鮮やかな手まりもち、金柑でおせち全体の見た目も華やかにさせます。
- ◇合鴨スモーク：鴨の中でも特に肉質が良い合鴨をスモークすることで旨味を引き出しました。
- ◇海老チリソース：特製のチリソースを使用し、辛さの中にも香りと甘みを堪能できる一品です。
- ◇黒酢酢豚：香り・酸味・コクの深い中国黒酢を加えた本格中華の黒酢酢豚です。
- ◇本ズワイ二本爪：繊細な味わいと濃厚な甘みが口いっぱいに広がります。しっかりと詰まった身はぜいたくな気分になれる一品です。
- ◇渋皮栗きんとん：皮付栗の渋みの深い味わいと、豆あんの甘さと苦味のバランスが絶妙。
- ◇鰻真丈：しんじょうの繊細な食感と、鰻の深い味わいが口の中で広がります。蒸し上げた後のふわっとした食感が心地よく、鰻の甘みがほどよく感じられてとても美味しいです。

上記を含む、新年にふさわしい厳選食材にて、38品目を丹精込めて作り上げました。

※おせちは冷凍でお届けいたします。ご家庭で解凍してお召し上がりください。

■ご予約方法

特設「おせち予約サイト」にて承っております。
ご予約は、下記URLよりお申込みくださいませ。

PC版：<https://ecshop.genkisushi.co.jp/shopdetail/000000000234>

スマホ版：<https://ecshop.genkisushi.co.jp/smartphone/detail.html?id=000000000234>

■配送期間

2025年12月26日(金)～12月30日(火)

■お召し上がり方

冷凍での配送となるため、忙しい大晦日より前に受け取ることが可能です。
容器を巾着から出し、冷蔵庫で24時間ほど解凍していただくとおいしくお召し上がりいただけます。
※解凍時間は、ご家庭の冷蔵庫の状態により前後する場合がございます。
※電子レンジ解凍や再冷凍は品質低下の原因となります。解凍後はお早めにお召し上がりください。

■注意事項

- ・ご予約後のキャンセルはお受けできません。
- ・店頭でのご予約・お受け取りは行っておりません。
- ・お届け時間帯指定は、配送業者都合により遅延する場合がございます。
- ・お届け日時変更期限は12月中旬を予定とさせていただきます。
- ・商品の中身の変更、お客様都合での返品・交換はできません。
- ・数量限定のためなくなり次第終了とさせていただきます。
- ・支払い方法はクレジットカードのみとさせていただきます。

【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/

