

とろける幸せ、秋の贅沢！『秋のとろ〜っ祭り』 〈100円台の限定メニューも登場〉 ～魚べい・元気寿司にて9月19日(金)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9月19日(金)より、期間限定フェア『秋のとろ〜っ祭り』を開催いたします。

本フェアでは、“とろ〜っ”とした口どけや濃厚な旨みを味わえる多彩なネタをご用意しました。贅沢な本鮪大とろをはじめ、大切りまぐろ・本鮪大とろ・上びんちょうを一度に楽しめる「豪華まぐろ三昧」、ふわりとほどける「ふわとろあなご」、脂がしっかりとった「とろにしん」など、個性豊かな逸品が揃います。

心までほどけるような“とろ〜っ”の逸品を、この秋だけの特別なラインナップでぜひお楽しみください。



【『秋のとろ〜っ祭り』概要】

- 開催期間：2025年9月19日(金)～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：



豪華まぐろ三昧／3貫470円（税込）

（左から）大切りまぐろ、本鮪大とろ、上びんちょう
ボリューム満点の大切りまぐろ、脂ののった本鮪大とろ、さっぱりとした味わいの上びんちょうが一皿に集結。食欲の秋にふさわしい贅沢な一皿です。



本鮪大とろ／1貫320円（税込）

旨みの強い本鮪大とろ。口に入れた瞬間に広がる濃厚な脂の甘みと、もっちりとした食感が魅力の逸品です。



とろにしん／2貫130円（税込）

北海道産のにしんを使用。しっとりとした舌触りと抜群の脂のり、ほどよいコクと旨みが楽しめる一皿です。



かつおたたき／2貫180円（税込）

宮城県産かつおを使用。表面を香ばしく炙り、内側はしっとりとした食感で、さっぱりしながらも上品な脂のりが感じられます。



上びんちょう／2貫180円（税込）

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。上品でスッキリとした後味は、飽きのこない美味しさです。



ふわとろあなご／1貫180円（税込）

ふっくらと蒸し上げた身はやわらかく、口の中でふわりとほどける食感。甘めのたれと相性は抜群で、自慢のあなごです。

【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/

