

北海道の海と大地の恵みを味わう『北海道フェア』開催 札幌すすきの「麺屋雪風」監修の濃厚味噌ラーメンも登場 ～魚べい・元気寿司にて10月10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10月10日(金)より、期間限定フェア『北海道フェア』を開催いたします。



本フェアでは北海道産ほたてなど北海道ならではの新鮮な魚介や大地の恵みを使った特別メニューをご用意しました。

この時期ならではの「秋鮭いくら海苔包み」をはじめ、北海道産の水たこを炭火で香ばしく炙った「炭焼き水たこ」や、肉厚でやわらかな「北海道産ほたて」。さらに、北海道産黒毛和牛使用の「生ハムユッケ風海苔包み」、甘みのある脂身ときめ細やかな肉質が特長の北海道産豚・ゆめの大地を使った「豚の角煮にぎり」など、多彩に取り揃えました。

また、サイドメニューには札幌すすきのの人気店「麺屋雪風」監修による「濃厚味噌ラーメン」が登場。北海道産の二種の味噌をベースに、鶏と豚の旨みを凝縮したコク深いスープに、香ばしいにんにく風味がアクセントを添えています。

北海道の海と大地の豊かな恵みを、一度に堪能できる特別なラインナップです。この機会をどうぞお見逃しなく。

【『北海道フェア』概要】

■開催期間：2025年10月10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：



秋鮭いくら海苔包み／1貫350円（税込）

この時期ならではの秋鮭のいくらを使用。プチッと弾ける食感と濃厚な風味、国産海苔の香ばしさが一体となり、口の中で贅沢な“海の恵み”が広がります。



炭焼き水たこ／2貫180円（税込）

炭火で香ばしく炙った北海道産の水たこ。弾力のある歯ごたえと噛むほどに広がる旨みが楽しめる一品です。



北海道産ほたて／1貫150円（税込）

上品な甘みととろけるような舌ざわりが特長の北海道産ほたてを、お求めやすい価格でご提供！



北海道三昧／3貫370円（税込）

（左から）熟成真ふぐ、北海道産ほたて、炭焼き水たこ
北海道の海の恵みを一度に堪能できる豪華な三貫盛り。
ポン酢ジュレで味わう熟成真ふぐ、とろける甘みの北海道産ほたて、炭火で香ばしく炙った水たこを揃えました。



生ハムユッケ風海苔包み／1貫310円（税込）

北海道産和牛の生ハム細切りを使用した逸品。ピリ辛のユッケ風に仕上げ、黄身ソースと絡み合う濃厚な味わいがクセになる一皿です。



豚の角煮にぎり／1貫270円（税込）

脂の甘さときめ細やかな肉質が特長の北海道産豚・ゆめの大地を使用。じっくり煮込んで柔らかく仕上げ、とろける食感を楽しめます。

【『濃厚味噌ラーメン』概要】

■開催期間：2025年10月10日(金)～なくなり次第終了

■対象店舗：全国の魚べい

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：



濃厚味噌ラーメン／530円（税込）

札幌すすきのの人気店「麺屋雪風」監修の濃厚味噌ラーメン。北海道産の二種の味噌をベースに、鶏と豚の旨みを凝縮したコク深いスープが自慢です。香ばしいにんにくの風味がアクセントとなり、最後の一口まで美味しさが続きます。

【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」、そして世界と日本をつなぐ新ブランド「GENKI SUSHI×魚べい」（2025年10月10日（金）東京・上野にグランドオープン）と5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24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/

