

こだわりを1皿に込めた、贅沢な“食べ比べ” 味わいの違いを楽しむ『三貫盛りフェア』開催 ～魚べい・元気寿司にて11月7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、1皿にこだわりを詰め込んだ『三貫盛りフェア』を、全国の魚べい・元気寿司で2025年11月7日(金)より開催いたします。



魚べい・元気寿司では、季節ごとにテーマを設け旬の食材や地域の魅力を発信するフェアを展開しています。今回の『三貫盛りフェア』は、生産者様が丹精込めて育てた食材を贅沢に1皿で楽しんでいただけるよう企画しました。それぞれの三貫には地域の特徴や生産者様のこだわりが詰まっており、お寿司を通じて食べることの楽しみを再発見していただける内容となっています。

魚べい自慢の「大切りまぐろ」、脂のバランスがほどよい「本鮪中とろ」軽やかな口当たりの「上びんちょう」を一貫ずつ乗せ、まぐろの食べ比べが楽しめる「秋のまぐろ三味」。ノルウェー産の厳選素材を使い、部位や加工方法を変え、味や食感の違いを楽しむことができる「ノルウェー産サーモン三味」。その他「青森県産ひらめ昆布メ」「宮城県産金華さば」「岩手県産やりいしか」といった東北の魅力を1皿に込めた「東北三味」。三種類のネタを1皿に盛り合わせることで、“味わいの違い”と“食べ比べる楽しさ”をお届けします。

1皿に広がる三つの味わいが、お寿司の楽しみを再発見させてくれます。
こだわりの1皿をぜひこの機会にお楽しみください。

【『三貫盛りフェア』概要】

■こだわり/コンセプト

本フェアは、多くのお客様に旬の食材を贅沢に楽しんでいただくために企画いたしました。素材の持つ個性や調理法の違う三種類のネタを1皿に盛り合わせることで、“味わいの違い”と“食べ比べる楽しさ”をお届けします。

■開催期間

2025年11月7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

・秋のまぐろ三昧／3貫420円（税込）



・ノルウェー産サーモン三昧／3貫420円（税込）



・東北三昧／3貫450円（税込）



・青森県産ひらめ昆布め／1貫250円（税込）



・サーモンポキぐんかん／2貫180円（税込）



・本鮪中とろ／1貫270円（税込）



・上びんちょう／2貫180円（税込）



【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」、そして世界と日本をつなぐ新ブランド「GENKI SUSHI×魚べい」などのブランドを展開。

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/

