

寒い季節にぴったりの“旨み”を厳選 冬限定『旨ネタフェア』開催 ～魚べい・元気寿司にて12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、旨味を味わえる食材が集結した『旨ネタフェア』を、全国の魚べい・元気寿司で2025年12月19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、旬の食材や人気のネタを気軽に楽しんでもいただけるフェアを展開しています。今回の『旨ネタフェア』は、“旨味広がる”“深い味わい”をテーマに、味わい深い食材をお値打ち価格で楽しんでもいただけるように企画いたしました。寒い季節にこそ味わっていただきたい、旨味を存分に堪能できるラインアップです。

フェアの注目メニューは、ぷりっと弾ける身に濃厚な甘さが広がる「特大赤えび」や、噛むほどに旨味が広がる磯の香り豊かな「あかにし貝」。“コリッ”とした歯ごたえと、口の中で広がる濃厚な脂の旨味が楽しめる「えんがわぐんかん」、甘く濃厚でとろける食感の「あんきも」、旨味が際立つたらこを香ばしく炙った「炙りたらこ海苔包み」など、冬にぴったりの旨味を集めた多彩なメニューをご用意しました。

さらに、柑橘の爽やかな甘さが楽しめる「オレンジデザート」も継続して販売中です。愛媛県産せとか使用のジュレがたっぷりのパフェ、国産せとかのペースト入りクリームとクレープが織り重なった贅沢ミルクレープ、みかんを丸ごと包んだ大福など、食後の一品にもぴったりのデザートを取り揃えました。

冬にこそ食べたい旨味を集めた『旨ネタフェア』と、爽やかな柑橘デザートの組み合わせを、ぜひこの機会にお楽しみください。

【『旨ネタフェア』概要】

■こだわり/コンセプト

『旨ネタフェア』は、“旨味広がる”“深い味わい”をテーマに、味わい深い食材をお値打ち価格で楽しんでいただけるように企画しました。寒い季節にこそ味わっていただきたい、旨味を存分に堪能できるラインアップです。

■開催期間

2025年12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

・あかにし貝／2貫110円（税込）



・えんがわぐんかん／2貫110円（税込）



・炙りたらこ海苔包み／1貫130円（税込）



・あんきも／2貫150円（税込）



・特大赤えび／1貫180円（税込）



食後のデザートに一品！

【『オレンジデザート』概要】

■こだわり/コンセプト

オレンジの爽やかな甘さを楽しめる
“柑橘スイーツ”をテーマに企画いたしました。
柑橘の爽やかな香りや自然な甘さを活かし、
食後でも重くならない軽やかな味わいに仕上げています。
素材の風味をそのまま感じられるよう、
フルーツの使い方やクリームバランスにもこだわりました。

■開催期間

2025年11月28日(金)～なくなり次第終了

■対象店舗

全国の魚べい、元気寿司

※「たっぷりオレンジパフェ」は魚べいのみの販売です。

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

・せとかのミルクレープ／290円（税込）



・まるごとみかん大福／300円（税込） ※提供時はカットされていません。



・たっぷりオレンジパフェ／350円（税込） ※魚べいのみの販売です。



【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」、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/

