

定番×海鮮×牛カルビ

魚べい・元気寿司『寿司屋の恵方巻』

節分を彩る3種類をご用意いたしました

～2026年2月2日(月)・2月3日(火)の2日間限定販売～

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、節分にあわせた『寿司屋の恵方巻』を、全国の魚べい・元気寿司でお持ち帰り限定・期間限定販売いたします。



お持ち帰り限定

寿司屋の恵方巻
販売期間 2026年 2/2日(月)・3日(火)

牛カルビ巻
牛カルビ・レタス・マヨネーズ
720円(税込777円)

丸かぶり恵方巻 530円
たまご・かにかま・かんぴょう・椎茸・高野豆腐・おぼろ・きゅうり (税込572円)

海鮮巻
サーモン・いか・えび・たまご・かんぴょう・とびこ・煮穴子・きゅうり
8種
2026年の恵方は「南南東」※全ての写真はイメージです。1本 約18cm 900円(税込972円)

宮城県産 初摘み海苔 使用
希少な価値が高く、くちどけが非常に良い初摘み海苔は、旨味をお楽しみください。

販売期間は、2026年2月2日(月)・2月3日(火)の2日間限定です。今年は、毎年ご好評をいただいている「丸かぶり恵方巻」「海鮮巻」に加え、新たに「牛カルビ巻」をご用意しました。

「丸かぶり恵方巻」は、たまごやかんぴょうなどの定番具材をバランスよく巻き上げ、初摘み海苔の香りが際立つ一本。「海鮮巻」は、サーモンやえびなど海鮮具材を贅沢に使用し、海鮮の旨味をしっかりと楽しめる味わいに仕上げました。新登場の「牛カルビ巻」は、甘辛タレの牛カルビにレタスとマヨネーズを合わせた食べ応えのある一本で、幅広い層におすすめです。

なお千両小山店・水戸堀町店では、海鮮をふんだんに盛り込んだ「笑福海宝巻」を同時販売いたします。特別感のある豪華な一本で、ハーフサイズもご用意しています。詳細は千両ホームページにてご確認ください。

家族や大切な方と過ごす節分に、縁起の良い恵方巻を囲んで一年の福を願いながら、魚べい・元気寿司の『寿司屋の恵方巻』をぜひお楽しみください。

【『寿司屋の恵方巻』概要】

■ 予約期間

2026年1月2日(金)～

■ 販売期間

2026年2月2日(月)・2月3日(火)

■ 対象店舗

全国の魚べい、元気寿司、千両

■ 販売商品

全商品“宮城県産初摘み海苔”使用。

希少価値が高く、くちどけが非常に良い初摘みならではの旨味をお楽しみください。

丸かぶり恵方巻／530円（税込572円）

たまご、かにかま、かんぴょう、椎茸、高野豆腐、おぼろ、きゅうりを一本に巻き上げた、定番の恵方巻。



牛カルビ巻／720円（税込777円）

タレ付き牛カルビを中心に、レタスとマヨネーズを合わせた新商品。旨味とコクが広がる食べ応えのある恵方巻に仕上げました。



海鮮巻／900円（税込972円）

サーモン、いか、えび、たまご、かんぴょう、とびこ、煮穴子、きゅうりを組み合わせた、人気の海鮮素材を贅沢に巻いた一本。



■ご予約は公式アプリが便利！

魚べい・元気寿司・千両公式アプリの「お持ち帰りネット予約」をご利用いただくと、事前決済で受取りラクラク！ぜひご利用くださいませ。

※お持ち帰りネット予約のお支払いは、クレジットカード決済(VISA・Mastercard・JCB・AMEX)での事前決済の他、店頭でのレジ支払いがご利用できます。

<ダウンロード方法>

▼App Store URL

<https://onl.sc/vczDuCa>

▼Google Play URL

<https://onl.sc/CxC26xK>

【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/

