

## 定番から変わり種まで楽しめる冬の味覚・ 旬のネタをお得に味わえる『得ネタ』フェア開催 ～魚べい・元気寿司にて1月13日(火)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、旬のネタをお得に味わえる『得ネタ』フェアを、全国の魚べい・元気寿司で2026年1月13日(火)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『得ネタ』フェアでは、今の季節に食べたい旬のネタを、より身近に楽しんでもいただけるよう企画しました。定番の味わいから、ひと工夫を加えたメニューまで、幅広くお楽しみいただける内容です。

フェアの注目メニューは、湯引きすることで旨みを凝縮させた「赤魚」や、食べるラー油が香ばしいもちり食感の「チヂミ」。香ばしく焼き上げた「焼きさば」、昆布の旨みをまとわせた北海道産の「真蟹昆布メ」、存在感のあるサイズが特長の「特大赤えび」、甘辛い味付けが食欲をそそる「帯広風焼き豚にぎり」、濃厚な味わいが楽しめる「あんきも白子の合い盛り」など、旬ならではのおいしさをお得に味わえるメニューをご用意しました。

さらに、旬の苺を様々な食べ方で楽しめるデザートを各種販売いたします。国産いちごの果肉入りソースを贅沢に使用したパフェ、あまおう苺のクリームとディプロマットクリームを使用した贅沢ミルクレープ、甘酸っぱくて美味しい“とちあいか”のゼリーなど、食後の一品にもぴったりのデザートを取り揃えました。

旬の味覚をお気軽に楽しめる『得ネタ』フェアと、この時期に食べたくなる苺をふんだんに使った『苺デザート』を、ぜひこの機会に、魚べい・元気寿司でご堪能ください。

## 【『得ネタフェア』概要】

### ■こだわり/コンセプト

『得ネタ』フェアは、旬のネタをお得に味わっていただけるよう企画いたしました。  
定番ネタからひと工夫加えた変わり種まで、幅広く楽しめるラインアップです。

### ■開催期間

2026年1月13日(火)～なくなり次第終了

※1月14日・15日は全店一斉休業です。

※ひたちなか店は1月13日(火)～1月23日(金)のあいだ、改装休業となります。

### ■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

・赤魚／2貫100円（税込110円）



・チヂミ／1貫100円（税込110円）



・焼きさば／2貫130円（税込143円）



・真鱈昆布め／1貫160円（税込176円）



・特大赤えび／1貫160円（税込176円）



・帯広風焼き豚にぎり／1貫160円（税込176円）



・あんきも白子の合い盛り／2貫160円（税込176円）



**STRAWBERRY**

フレッシュ苺  
苺とチョコの  
特製プリンパフェ  
310円(税込341円)  
国産いちごの果肉入りソースを  
贅沢に使用

チョコソース  
ソフトクリーム  
フルーツグラノーラ  
特製プリン  
ホイップ  
国産いちごソース

あまおう苺の  
ミルクレープ  
260円(税込286円)  
あまおう苺のクリームと  
ディプロマットクリームを  
使用した贅沢ミルクレープ

とちあいか  
ゼリー  
100円(税込110円)  
甘酸っぱくて美味しい  
“とちあいか”のゼリー

※一部店舗では価格が異なります。対象店舗は本文をご確認ください。※写真はイメージです。

## 食後のデザートに一品！

苺のおいしさをたっぷり詰め込んだデザートを集めました。  
あまおう苺やその他国産いちごを使ったパフェやミルクレープなど、バラエティ豊かなラインアップです。  
食後のデザートにもぴったりな、苺の甘酸っぱい味わいをご堪能ください。

### ■開催期間

2025年1月13日(火)～なくなり次第終了

※1月14日・15日は全店一斉休業です。

※ひたちなか店は1月13日(火)～1月23日(金)のあいだ、改装休業となります。

### ■対象店舗

全国の魚べい、元気寿司

※「苺とチョコの特製プリンパフェ」は魚べいの方のみの販売です。

店舗の所在地・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。

・とちあいかゼリー／100円（税込110円）



・あまおう苺のミルクレープ／260円（税込286円）



・苺とチョコの特製プリンパフェ／310円（税込341円）※魚べいのみ販売





## 【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	: <a href="https://www.genki-gdc.co.jp/">https://www.genki-gdc.co.jp/</a>

