

『本鮪大とろ』や『うに海苔包み』の贅沢ネタで “もっと、お寿司が好きになる春。”『極旨祭』 ～魚べい・元気寿司にて4月21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、“もっと、お寿司が好きになる春。”をテーマにした『極旨祭』を、全国の魚べい・元気寿司で2026年4月21日（火）より開催いたします。



本フェアでは、脂の甘みが魅力の「本鮪大とろ」や、国産海苔とともに濃厚な味わいが楽しめる「うに海苔包み」など、人気ネタを気軽に楽しめる価格でご提供いたします。

さらに、広島県産の牡蠣を使用した揚げたての「牡蠣フライ海苔包み」や、ふわっと肉厚でジューシーな味わいの大分県ご当地グルメ「大分風とり天」、仙台牛の旨みが味わえる「仙台牛ローストビーフにぎり」など、多彩なラインアップを取りそろえました。

また、デザートには、レモンの爽やかな酸味とカスタードのkokoroを重ねた「レモンショートケーキ」と、フレッシュオレンジのジューシーさにグラノラのザクザク食感を組み合わせた「ザクザクオレンジパフェ」をご用意。いずれも社内のスイーツ好きメンバーで構成されたスイーツラボが企画した、見た目にも楽しい特製スイーツです。

「本鮪大とろ」や「うに海苔包み」をはじめとする贅沢ネタから、ご当地ネタ、こだわりスイーツまで幅広いおいしさを取りそろえ、“もっとお寿司が好きになる春。”をお届けいたします。ぜひこの機会に、魚べい・元気寿司ならではの“極旨”体験をご堪能ください。

【『極旨祭』概要】

■開催期間

2026年4月21日(火)～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



牡蠣フライ海苔包み／1貫120円（税込132円）



うに海苔包み／1貫150円（税込165円）



大分風とり天／2貫150円（税込165円）



本鮭大とろ／1貫250円（税込275円）



仙台牛ローストビーフにぎり／1貫250円（税込275円）



Genki Sweets Lab
甘い幸せを、
もっと自由に。



レモンショートケーキ/290円 (税込319円)



Genki Sweets Lab
甘い幸せを、
もっと自由に。



ザクザクオレンジパフェ/350円 (税込385円)

※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」に加え、焼肉をもっと身近な存在として地域に届ける「大阪焼肉 うま勝」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/



大阪焼肉

うま勝