

日本各地の多彩な食材が集結「超国産祭」開催 人気ネタから盛岡冷麺、夏限定スイーツまで登場 ～魚べい・元気寿司にて7月14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、日本各地の国産食材を味わう『超国産祭』を全国の魚べい・元気寿司で2026年7月14日（火）より開催いたします。



本フェアでは、国産食材を使用したネタを中心に、日本各地のおいしさを気軽に楽しめる商品を展開します。

お値打ち価格の岩手県産「霜降り天然ちだい」（100円／税込110円）や、「北海道産たらマヨ」（100円／税込110円）をはじめ、揚げたての「かながしら大ぶら」（100円／税込110円）、店内仕込の宮城県産「太刀魚」（150円／税込165円）、直火で香ばしく炙った大人気の明太マヨシリーズ「岩手県産げそ明太マヨ炙り」（150円／税込165円）、ボリューム満点の「いわし竜田揚げ」（180円／税込198円）といった日本各地の食材を活かした多彩な商品を取り揃えました。

さらに、北海道産のするめいかを食べくらべできるお得な合い盛り「するめいか食べくらべ」(180円/税込198円)や、昆布の旨みを凝縮した「ひらめ昆布メ」(210円/税込231円)、店内仕込で素材の旨味を引き出した「北海道産ほたて」(210円/税込231円)もご用意しております。

また、サイドメニューには、チャーシュー・味玉・キムチをトッピングした魚べい限定商品の「盛岡冷麺」(450円/税込495円)が登場。暑い季節にもさっぱりと味わえる、夏にぴったりの一杯です。

デザートには、ソーダゼリーやパチパチキャンディー、フレッシュオレンジ、キウイなどを組み合わせた魚べい限定スイーツ「パチパチ★ソーダパフェ」(380円/税込418円)もラインアップ。ソーダの爽やかな味わいとパチパチ食感が楽しめる、見た目にも涼しげな一品です。こちらは社内のスイーツ好きメンバーで構成された「ゲンキ スイーツラボ」が企画した特製スイーツです。

日本各地の国産食材が集結した期間限定フェアです。

ぜひこの機会に、日本の味覚を魚べい・元気寿司でご堪能ください。

【『超国産祭』概要】

■開催期間

2026年7月14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



霜降り天然ちだい/2貫100円(税込110円)



北海道産たらマヨ/2貫100円(税込110円)



かながしら天ぷら/1貫100円(税込110円)



太刀魚/2貫150円(税込165円)



岩手県産げそ明太マヨ炙り／2貫150円（税込165円）



いわし竜田揚げ／2貫180円（税込198円）



するめいか食べくらべ／2貫180円（税込198円）



ひらめ昆布め／1貫210円（税込231円）



北海道産ほたて／1貫210円（税込231円）



盛岡冷麺／450円（税込495円）
※魚べいのみの販売です。



パチパチ★ソーダパフェ／380円（税込418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」、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/>

