

『激旨！国産特大ほたて！まぐろ食べ尽くし！』フェアが 3月30日（火）より全国の元気寿司・魚べいでスタート！ ～春のおすすめ第2弾として「本鮪赤身」をはじめとする計7品も販売開始～

寿司レストランチェーンを展開する元気寿司株式会社（本社：栃木県宇都宮市 代表取締役社長 法師人尚史）は、**3月30日（火）**から北海道産・青森県産の「特大ほたて」とバイヤー厳選の「南まぐろ大とろ」を販売開始いたします。こちらは期間・数量限定で、**なくなり次第販売終了**となっております。

また、春のおすすめ第2弾として、極上の本鮪を味わうことができる「本鮪赤身」や兵庫県産の「ほたるいか」などを含めた、計7品も販売開始となります。こちらも注目の商品となっておりますので、この機会に是非ご賞味ください。



※お持ち帰り(テイクアウト)も可能となっております。

【販売商品概要】

■「特大ほたて」1貫220円（税込242円）

北海道産・青森県産の【粒の大きいほたて】だけを使用！

厚みがあり、ほたての旨味を存分にご堪能できるのが、「特大ほたて」の特徴です。

■「南まぐろ大とろ」1貫180円（税込198円）

脂のり抜群！とろの脂の旨みがギュッと詰まったバイヤー厳選の「南まぐろの大とろ」！

口に入るとまぐろの香りがふわっと広がり、とろける美味しさ！

そんな極上ネタを、今だけお得な価格でお楽しみいただけます。

※それぞれ期間、数量限定で、**なくなり次第販売終了**となっております。

※税込価格は、店内飲食の価格（消費税10%）を記載しています。

【春のおすすめ第2弾 商品概要】



※お持ち帰り(テイクアウト)も可能となっております。

■「本鰯赤身」2貫220円(税込242円)

極上本鰯の旨味が味わえる一品です。

■「ほたるいか」2貫100円(税込110円)

兵庫県産の新鮮なほたるいかを使用しています。

■「活けメ真鯛」2貫180円(税込198円)

1枚1枚丁寧に店舗で仕込んである活けメ真鯛に、もみじおろしと青ねぎがトッピングされています。

■「かつお溶岩焼き」2貫100円(税込110円)

鹿児島県産の天然かつおを桜島溶岩を使用した溶岩焼きという方法で調理しています。

■「手巻き(えび天)」1本100円(税込110円)

大きなえびにマヨネーズを添えた一品です。

■「牛たん炙り」1貫140円(税込154円)

直火炙りの牛たんをレモン風味の塩ダレ味で仕上げました。

■「極上えんがわ」2貫180円(税込198円)

店内切り付けの極上えんがわにレモンを添えた一品です。

※税込価格は、店内飲食の価格(消費税10%)を記載しています。

【元気寿司グループについて】

日本の伝統的食文化である寿司の大衆化をめざして成長してきた当社では、おいしさと値頃感の「元気寿司」、進化する楽しさの「魚べい」、本物志向の「千両」と3つのブランドを展開。これまで以上に、伝統的食文化の幅広いニーズに応えていきたいと考えています。

■会社概要

会社名 : 元気寿司株式会社
所在地 : 栃木県宇都宮市大通り 2-1-5
代表取締役社長 : 法師人 尚史
創業 : 1968年12月12日
会社設立 : 1979年7月26日
事業内容 : 回転寿司チェーンの経営
会社HP : <https://www.genkisushi.co.jp/>

