

一足早く秋のおいしさを満喫！『秋の味覚フェア』開催 かつおや瀬戸内産牡蠣に加え、マスカットの秋スイーツも登場 ～魚べい・元気寿司にて8月25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、一足早く秋のおいしさを楽しめる『秋の味覚フェア』を全国の魚べい・元気寿司で2026年8月25日（火）より開催いたします。



本フェアでは、秋の味覚を感じる旬のネタを中心に、素材の旨みや食感を楽しめる多彩な商品を展開します。

鮮度抜群のかつおを厳選した「かつおたたき」（100円／税込110円）や、湯引きで旨みを凝縮した「赤魚」（100円／税込110円）をはじめ、やわらかくプリッとした食感の「こういかげそ」（120円／税込132円）、天然紅鮭の筋子を使用した「紅鮭すじこ」（180円／税込198円）、牡蠣の出汁でじっくり茹でた「瀬戸内産茹で牡蠣」（180円／税込198円）など、秋に味わいたい海の幸を取りそろえました。

さらに、国産むらさきいかを使用した「うにかぐんかん」（180円／税込198円）や、肉厚でプリプリの食感が楽しめる「プレミアム蒸しえび」（280円／税込308円）もご用意しております。

また、「とろびん長はらも」（150円／税込165円）「本鮪大とろ」（280円／税込308円）「お得！まぐろ三味」（410円／税込451円）といった、まぐろの旨みを存分に味わえる商品もラインアップ。

デザートには、魚べい限定スイーツ「混ぜて食べるマスカットパフェ」（380円／税込418円）と「苺のクランブルタルト」（240円／税込264円）が登場。「混ぜて食べるマスカットパフェ」は、マスカットムースやシャインマスカットジュレ、山梨県産シャインマスカット果汁を使用したフルーツソース、フローズンシャインマスカットなどを重ね、混ぜながら味わうことでさまざまな食感と風味を楽しめる一品です。「苺のクランブルタルト」は、ダイヤモンドたっぷりのタルトに苺果肉入りのコンフィチュールと香ばしいクランブルを合わせました。いずれも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。

旬の海の幸からこだわりのスイーツまで、秋ならではのおいしさを楽しめる期間限定フェアです。ぜひこの機会に、秋の味覚を魚べい・元気寿司でご堪能ください。

【『秋の味覚フェア』概要】

■開催期間

2026年8月25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



赤魚／2貫100円（税込110円）



かつおたたき／2貫100円（税込110円）



こういかげそ／2貫120円（税込132円）



瀬戸内産茹で牡蠣／1貫180円（税込198円）



紅鮭すじこ／1貫180円（税込198円）



うにいかぐんかん／2貫180円（税込198円）



プレミアム蒸しえび／2貫280円（税込308円）



とろびん長はらも／1貫150円（税込165円）



本鮪大とろ／1貫280円（税込308円）



お得！まぐろ三昧／3貫410円（税込451円）



苺のクランブルタルト／240円（税込264円）



混ぜて食べるマスカットパフェ／380円（税込418円）

【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/>

