

本ズワイ蟹に鮑、いくらも！

昨年完売のおせちが15品目増の豪華53品目に！

**魚べい・元気寿司『特選赤富士二段重』を今年も数量限定販売
～2026年9月1日(火)より予約受付開始、早割で6,000円お得！～**

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、毎年ご好評いただいている新春おせち『特選赤富士二段重』の予約受付を、2026年9月1日（火）より開始いたします。



今年の『特選赤富士二段重』は、「海老艶煮」や「数の子」「いくら醤油漬け」といった定番のおせち料理をはじめ、「黒糖ローストポーク」「海老手まり」「蟹グルメテリーヌ」「ポークトライアングル」など、和洋中の多彩な料理を詰め合わせました。壺の重27品目、式の重26品目の豪華53品目で、3～4名様でお楽しみいただけます。また、ロールケーキやハンバーグなど、お子様にもお楽しみいただきやすいメニューを盛り込み、ご家族みなさまで味わえるおせちに仕上げました。

そして、2026年10月31日（土）までにご予約いただいたお客様には、通常価格28,800円（税込）のところ、6,000円引きの22,800円（税込）でご購入いただける早割サービスをご用意しています。

新年の食卓を華やかに彩る、魚べい・元気寿司の『特選赤富士二段重』を、ご家族や大切な方とともにお楽しみください。

■商品名・販売価格

『特選赤富士二段重』 3～4人前

早割価格：22,800円（税込）

早割価格予約期間：2026年9月1日(火)～10月31日(土)

通常価格：28,800円（税込）

通常価格予約期間：2026年11月1日(日)～12月15日(火) ※予定数量に届き次第終了

■商品詳細

【壺の重】



(内容)

真鯛西京焼、鮑オイスターソース煮、杉板包み、紅白なます、小鯛笹漬け、ぶり照り焼、本ズワイ蟹二本爪、若鶏醤油チーズ焼、いか刺し松前漬け、蟹とかぼちゃのテリーヌ、アグー豚アスパラ巻、葉付金柑、紅白市松蒲鉾、数の子、海老艶煮、伊達巻、鮎笹巾着、いくら醤油漬け、合鴨スモーク、サーモンかんざし、赤富士蒲鉾、たたきごぼう、たこ照り焼き、パイ貝旨煮、黒豆、黒糖ローストポーク、鶏デミグラスハンバーグ（合計27種）

【貳の重】



(内容)

焼筍含め煮、にしんの昆布巻、椎茸含め煮、高野豆腐含め煮、海老手まり、鰻の柳川真丈、ロールケーキ チーズ&ラズベリー、ロールケーキ ほうじ茶、ホウレンソウとポテトパイ包み、赤にし貝と菜の花昆布和え、チキンの三色巻、サーモンバジル、蟹グルメテリーヌ、サーモン錦糸巻、海老チリ、黒酢豚、ポークトライアングル、鳴門金時芋レモン煮、笹よもぎ餅、黒糖わらび餅、かつおくるみ、大学芋柚子風味、きんとん、渋皮栗甘露煮、魚メンチ カツカレー風味、肉だんご（合計26種）

【壺の重】

- ◇海老艶煮：素材本来の味を活かし厳選した海老を色鮮やかに炊き上げました。
- ◇杉板包み：杉板でつつんだ粒あんのお餅、香り豊かに仕上げました。
- ◇赤富士蒲鉾：紅白の彩りには「魔除け」と「清らかさ」の願いが込められています。
- ◇いくら醤油漬け：鮮やかな彩りで、「子孫繁栄」の願いが込められた縁起の良い一品。
- ◇数の子：一本一本を丁寧に味付けし、「子孫繁栄」の願いを込めた、おせちを代表する一品。

【貳の重】

- ◇ポークトライアングル：厳選した豚肉の表面をハーブスパイスで覆い、スパイシーに仕上げました。
- ◇笹よもぎ餅：邪気を払うとされる「よもぎ」と、清らかさを象徴する「笹」を合わせた縁起の良い一品。
- ◇黒糖わらび餅：もっちりとした食感と上品な口どけで、新年の祝い膳を彩る和の甘味。
- ◇海老手まり：手まりを思わせる丸い形は「円満」や「良縁」の願いを込めた縁起の良い一品。
- ◇蟹グルメテリーヌ：かにの旨みを閉じ込めた、見た目にも華やかなテリーヌです。

【お子様にもぴったりのメニュー】

- ◇ロールケーキ チーズ&ラズベリー/ほうじ茶：ふんわりスポンジで包み込んだ優しい甘さのケーキ。
- ◇鶏デミグラスハンバーグ：やわらかな鶏肉のハンバーグに、デミグラスソースを合わせました。
- ◇魚メンチカツカレー風味：魚の旨みが詰まったメンチカツを、食欲をそそるカレー風味に仕上げました。

上記を含む、新年にふさわしい厳選食材にて、53品目を丹精込めて作り上げました。

※おせちは冷凍でお届けいたします。ご家庭で解凍してお召し上がりください。

■ご予約方法

特設「おせち予約サイト」にて承っております。
ご予約は、下記URLよりお申込みください。

PC版：<https://ecshop.genkisushi.co.jp>

スマホ版：<https://ecshop.genkisushi.co.jp/smartphone/>

■配送期間

2026年12月26日(土)～12月30日(水)

■お召し上がり方

冷凍での配送となるため、忙しい大晦日より前に受け取ることが可能です。
容器を箱から取り出し、冷蔵庫で24時間ほど解凍していただくとおいしくお召し上がりいただけます。
※解凍時間は、ご家庭の冷蔵庫の状態により前後する場合がございます。
※電子レンジ解凍や再冷凍は品質低下の原因となります。解凍後はお早めにお召し上がりください。

■注意事項

- ・ご予約後のキャンセルはお受けできません。
- ・店頭でのご予約・お受け取りは行っておりません。
- ・お届け時間帯指定は、配送業者都合により遅延する場合がございます。
- ・お届け日時変更期限は12月中旬を予定とさせていただきます。
- ・商品の中身の変更、お客様都合での返品・交換はできません。
- ・数量限定のためなくなり次第終了とさせていただきます。
- ・支払い方法はクレジットカードのみとさせていただきます。

【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 2 4 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/>

