

食欲の秋に“でかネタ”が大集合！『でかネタ祭』 一本穴子や大切りえんがわから、秋のお芋スイーツまで堪能 ～魚べい・元気寿司にて10月9日(金)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、食べ応え抜群のネタを楽しめる『でかネタ祭』を全国の魚べい・元気寿司で2026年10月9日（金）より開催いたします。



本フェアでは、大切り・特大サイズのネタを中心に、ボリューム感のある商品をラインアップ。食欲の秋にぴったりな“でかネタ”が登場します。

中でも注目は、穴子を一本使用した「一本穴子」（480円／税込528円）。ふっくらやわらかな食感で、見た目にもインパクトのある一品です。このほか、濃厚な旨みと食感が特徴の「大切りえんがわ」（240円／税込264円）や、毎回大好評の「本ズワイガニ」（270円／税込297円）が登場。さらに、直火で炙った「牛タンにぎり」（180円／税込198円）や、プリップリ食感の「神の海老」（180円／税込198円）など、食べ応えのあるネタを揃えました。

また、「中とろ」（150円／税込165円）をはじめ、自慢のまぐろが一皿で味わえる「お得! まぐろづくし」（280円／税込308円）も販売します。

デザートには、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、秋のお芋スイーツ2品が登場。「ザクっとお芋パフェ」(380円/税込418円)は、紫いもムースやさつまいもムース、ソフトクリームに、芋けんぴクラッシュと芋チップを合わせ、ザクザク食感を楽しめる一品です。「スイートポテトケーキ」(280円/税込308円)は、スイートポテト生地とココアスポンジを組み合わせ、カラメル風味のソースと黒ゴマをアクセントに仕上げました。

大切り・特大サイズのネタをはじめ、まぐろや秋のお芋スイーツまで、この時期ならではの多彩なメニューが勢揃い。ぜひこの機会に、魚べい・元気寿司の『でかネタ祭』をお楽しみください。

【『でかネタ祭』概要】

■開催期間

2026年10月9日(金)～なくなり次第終了

※魚べいライフガーデンしばた店は10/5(月)～10/15(木)まで改装休業となります。

■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



神の海老／1貫180円 (税込198円)



牛タンにぎり／1貫180円 (税込198円)



大切りえんがわ／2貫240円 (税込264円)



本ズワイガニ／1貫270円 (税込297円)



一本穴子／1皿480円 (税込528円)



中とろ／1貫150円（税込165円）



お徳！まぐろづくし／3貫280円（税込308円）
（大切りまぐろ/中とろ/上びんちょう）



スイートポテトケーキ／280円（税込308円）



ザクっとお芋パフェ／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へ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/>

