魚べい 元気寿司

報道関係各位

2026年11月24日
株式会社Genki Global Dining Concepts

冬の味覚が続々登場！『冬の旨ネタ祭り』開催
本鮪大とろや寒さわら、生ずわいがになど贅沢なネタが勢ぞろい
～魚べい・元気寿司にて11月24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、冬の味覚を中心に多彩なネタを取りそろえた『冬の旨ネタ祭り』を全国の魚べい・元気寿司で2026年11月24日（火）より開催いたします。









本フェアでは、まぐろの王様とも呼ばれる本鮪の大とろをはじめ、冬に味わいたい海の幸やお値打ち商品など、多彩なメニューを取りそろえました。

中でも注目は、店内仕込みの「本鮪大とろ」（280円／税込308円）。このほか、前回のフェアでも好評の「生ずわいがに海苔包み」（100円／税込110円）や、国産野沢菜を使用した「国産のざわ菜昆布海苔包み」（100円／税込110円）など厳選した旨ネタが登場します。

さらに、身・みみ・げその3つの部位を味わえる「やりいか食べくらべ」（150円／税込165円）や、直火で香ばしく炙った「ジャンボ蒸しほたてバター醤油炙り」（180円／税込198円）もご用意。「三元豚ロース生姜焼きにぎり」（150円／税込165円）や、今が旬の「寒さわらたたき」（180円／税込198円）など、バラエティ豊かなメニューが並びます。

お値打ち商品には、程良い脂のりの「とろびん長はらも」（150円／税込165円）や、サーモン・おくら・いか・たくあんの彩り豊かな「彩りサーモンぐんかん」（120円／税込132円）、北海道産の真鱈と昆布を使用した「北海道産真鱈昆布〆」（150円／税込165円）をラインアップ。このほか、高級貝として知られる「蝦夷あわび」（330円／税込363円）も登場します。

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」が企画した柑橘系スイーツをご用意。国産冷凍みかんを使った「シャリっとみかんの柑橘パフェ」（380円／税込418円）をはじめ、「まるごとみかん大福」（300円／税込330円）、広島県産ネーブルオレンジを使用した「ネーブルオレンジゼリー」（100円／税込110円）の3品を展開します。

ぜひこの機会に、魚べい・元気寿司で冬ならではの味わいをご堪能ください。

【『冬の旨ネタ祭り』概要】

■開催期間
2026年11月24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



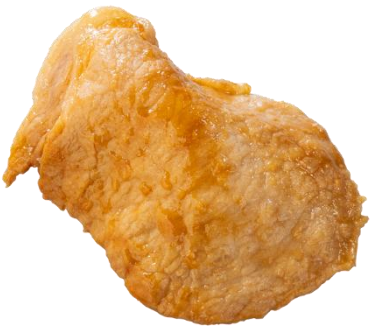
生ずわいがに海苔包み／1貫100円（税込110円）



国産のざわ菜昆布海苔包み／1貫100円（税込110円）



やりいか食べくらべ／3貫150円（税込165円）



三元豚ロース生姜焼きにぎり／1貫150円（税込165円）



ジャンボ蒸しほたてバター醤油炙り／1貫180円（税込198円）



寒さわらたたき／2貫180円（税込198円）



本鮪大とろ／1貫280円（税込308円）



蝦夷あわび／2貫330円（税込363円）



彩りサーモンぐんかん／2貫120円（税込132円）



とろびん長はらも／1貫150円（税込165円）



北海道産真鱈昆布〆／1貫150円（税込165円）



ネーブルオレンジゼリー／100円（税込110円）



まるごとみかん大福／300円（税込330円）



シャリっとみかんの柑橘パフェ／380円（税込418円）
※魚べいのみ販売

【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/