

魚べい・元気寿司、夏の紅白合戦！ 「豪華！紅白ネタの競演」

6月22日(火)より期間限定で開催！

～ 夏のおすすめ第1弾では「特大うなぎ」や「天使のえび」など、初夏の味覚が販売中～

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、「豪華！紅白ネタの競演」を6月22日(火)より開始し、完全養殖の「本鮪赤身」をはじめとした豪華6品を期間限定で販売開始します。また、魚べい・元気寿司一押しの商品を販売する、夏のおすすめ第1弾では「特大うなぎ」や「天使のえび」などが販売中です。数に限りがある商品もごさいますのでお早めにご賞味ください！



【「豪華！紅白ネタの競演」商品概要】

- 「紅白三味」3貫320円(税込352円)
品質にこだわりぬいた愛媛県産の完全養殖本鮪中とろ、本鮪赤身といかの3貫盛り！
単品注文より税込66円お得です！
- 「愛媛県産本鮪中とろ」1貫220円(税込242円)
完全養殖で徹底した品質へのこだわりが光る、口当たりの良いとろける一品！
- 「愛媛県産本鮪赤身」2貫220円(税込242円)
品質にこだわり、本鮪赤身ならではの奥深い旨みを味わえる、風味豊かな逸品。
- 「鹿児島県産ひらまさ」2貫220円(税込242円)
言わずとしれた高級魚！国産ならではの旨みが凝縮されています。
- 「丸ずわいがに合い盛り」1貫180円(税込198円)
天然のかにの脚と爪の部位の食べくらべ！噛むほどに旨みがジュワツとあふれます！
- 「まるごとやりいか姿」3貫220円(税込242円)
天然のやりいかをまるごと一杯！3貫をぜひ食べ比べしてください。

※期間・数量限定でなくなり次第終了の商品となっております。
※税込価格は、店内飲食の価格（消費税10%）を記載しています。
※お持ち帰りは消費税8%が適用されます。

【「夏のおすすめ第1弾」商品概要】

UOBEI 元気寿司

ボリューム満点
厳選一貫
直火炙り

店内切付け
特大うなぎ
180円 (税込198円)

甘み・旨味・弾力ある
食感が特徴です。
1貫

期間限定
夏のおすすめ
第1弾
SUMMER FAIR

手巻き(鉄火)
100円 (税込110円)

アツアツ！

揚げなす
100円 (税込110円)
※やけどに注意してお召し上がりください

ニューカレドニア産
天使のえび
140円 (税込154円)

甘えびぐんかん
100円 (税込110円)

※写真はイメージです。(通常)

■「特大うなぎ」1貫180円 (税込198円)

厳選されたボリューム満点の特大うなぎをご注文後に直火で炙ってご提供。

■「天使のえび」1貫140円 (税込154円)

甘み、旨み、弾力の三拍子そろった食感にレモンを添えました。超おすすめですよ！

■「手巻き(鉄火)」1本100円 (税込110円)

まぐろたたきと赤身に大葉を合わせました。ボリューム満点！

■「揚げなす」2貫100円 (税込110円)

アツアツに揚げたなすにしょうがを添えた一品です。

※やけどに注意してお召し上がりください。

■「甘えびぐんかん」2貫100円 (税込110円)

甘えびにマヨネーズを添え、旨みを最大限に引き出した一品です。

※税込価格は、店内飲食の価格(消費税10%)を記載しています。

※お持ち帰りは消費税8%が適用されます。

【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/>

