

11月6日は秋の節分！初摘み海苔で巻いた寿司屋の太巻を丸かぶり

毎年大好評！「秋の丸かぶり寿司」を

11月1日（月）より期間限定で販売開始

～受取日3日以前のネット予約で早割5%OFFも実施中！～

寿司レストランチェーンを展開する元氣寿司株式会社（本社：栃木県宇都宮市 代表取締役社長 法師人尚史）は、全国の魚べい、元氣寿司、千両にて11月6日（土）の秋の節分に合わせ、「秋の丸かぶり寿司」を11月1日（月）から11月6日（土）まで期間限定で販売いたします。全ての商品に使用している「初摘み海苔」は希少価値が高く、くちどけが非常に良い品質です。この機会に是非、今年の恵方である「丙の方角（南南東）」を向いて「秋の丸かぶり寿司」を頬張り、幸運な秋をお過ごしください。

11月6日(土)は秋の節分です

秋の丸かぶり寿司

販売期間 **11月1日(月)～11月6日(土)まで**

【初摘み海苔使用】 希少価値が高く、くちどけが非常に良い初摘みみらではの旨味をお楽しみください。





丸かぶり太巻
420円(税込)

具材 6種 ・玉子・きゅうり・かにかま・あなご・おぼろ・かんぴょう



【錦糸玉子使用】
玉子うなぎチーズ巻
760円(税込) ハーフ 380円(税込)

具材 5種 ・うなぎ蒲焼・レタス・きゅうり・かにかま・チeddarソース



えびカツ&えびマヨのWえび巻
540円(税込)

具材 3種 ・えびカツ・えびマヨ・レタス



【厳選食材】
極上海鮮巻
900円(税込) ハーフ 450円(税込)

具材 8種 ・玉子・きゅうり・かにかま・いくら・えび・サーモン・あなご・こいし

商品サイズ（約）直径：4～4.5cm / 長さ：18cm・ハーフサイズ / 長さ：9cm ※写真はイメージです。

お持ち帰りネット予約でのご注文が便利です。

ネット予約
お得!

受取り希望日の
1ヶ月前から3日前
までの事前予約で

税込金額から
5%OFF!

上記掲載の商品以外は対象外です。
※元氣寿司川崎駅前大通店での持ち帰りネット予約はご利用できません。

【「秋の丸かぶり寿司」商品概要】

- 「丸かぶり太巻」420円（税込）
具材6種を丁寧に巻いた、一番人気の太巻！
- 「極上海鮮巻」900円（税込） / 「極上海鮮巻ハーフ」450円（税込）
いくら・かずのこ・サーモンなどの厳選具材8種を巻いた、海鮮太巻！
- 「えびカツ&えびマヨのWえび巻」540円（税込）
えびカツ・えびマヨを巻いた、えび好きにはたまらない太巻！
まるまる1本のえびカツが入ってボリューム満点！
- 「玉子うなぎチーズ巻」760円（税込） / 「玉子うなぎチーズ巻ハーフ」380円（税込）
うなぎ・かにかまなど具材5種を錦糸玉子で巻いた、人気の太巻！
チeddarチーズソースのまるやかなコクでやみつき間違いなし！

【実施期間】

販売期間 : 11月1日（月）～11月6日（土）
早割受付期間 : 10月1日（金）～11月3日（水）

【ネット予約5%OFFについて】

「秋の丸かぶり寿司」商品をお得にお楽しみいただけるよう、商品お受け取り日の3日前までのネット予約で、通常価格から5%OFFでご提供いたします。（公式アプリ「お持ち帰りネット予約」から受付いたします）

早割条件：商品お受取日（予約日）の3日前までにネット予約で商品をご予約いただくと対象商品のお会計が5%OFFとなります。

実施期間：11月3日（水）まで

【ネット宅配注文「出前館」販売について】

おうちにも気軽に寿司を召し上がれるよう、出前館導入店舗での販売を行います。

■ 出前館販売価格（配送料込み）

丸かぶり太巻	: 620円（税込）
極上海鮮巻	: 1,100円（税込）
極上海鮮巻半分	: 650円（税込）
えびカツ&えびマヨのWえび巻	: 740円（税込）
玉子うなぎチーズ巻	: 960円（税込）
玉子うなぎチーズ巻半分	: 580円（税込）

【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/

