

元気寿司の地元・宇都宮の隠れた名店とコラボが実現！ 「鶏そばHIBARI」監修の「鶏そば」を期間・地域限定で販売！

～追いゆず酢で、お好みに合わせた自分だけの「my鶏そば」にアレンジ～

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、2022年3月2日(水)より魚べい10都県限定で、「鶏そばHIBARI」監修の「鶏そば」を販売いたします。「鶏そばHIBARI」は元気寿司グループの地元・栃木県宇都宮市に展開している、ポスター状のトロっとした鶏白湯スープが人気の行列のできるラーメン店です。

魚べいでは、メインのお寿司はもちろん、サイドメニューやデザートメニューにも力を入れております。この機会に是非、宇都宮の隠れた名店の味を、魚べいでもご堪能ください。



UOBEI

鶏そば
HIBARI
監修!

おすすめの食べ方!

1. スープと麺を味わう
2. ゆず酢を好みに合わせて
少しずつ入れる
すっきり爽やかな味わいに!

ゆず酢で
味変!

宇都宮の隠れた名店の味が
魚べいに登場!!

鶏そば
390円(税込)

※写真はイメージです。

【「鶏そばHIBARI」監修の「鶏そば」概要】

■販売期間

2022年3月2日(水)～5月26日(木) ※なくなり次第終了となります。

■販売商品

・『HIBARI監修! 鶏そば』390円(税込)

(「ゆず酢」ミニボトル1本付)

HIBARI人気の鶏そばを魚べい風にアレンジ!

まずは出来たてアツアツのスープと麺を味わって、

次に、一緒に届く「ゆず酢」をお好みで入れて召し上がれ♪

■対象店舗

10都県の魚べい

※宮城・福島・茨城・栃木・群馬・埼玉・千葉・東京・神奈川・新潟のエリアにて販売



【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/>

