

おなかも心も“とろとろ”に！ 『春のお値打ち！とろ三味』フェア開催！

～「春の厳選メニュー第2弾」として、「桜肉」や「ほたるいか」なども期間限定で販売～

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4月12日(火)より「とろびん長まぐろ」や「気仙沼産とろかつお」をはじめとする『春のお値打ち！とろ三味』フェアを開催いたします。また、現在開催中の『春の厳選メニュー』フェアの第2弾として、毎年大好評の「桜肉」など計5品を販売いたします。
この機会にぜひ、上質なとろと旬の旨ネタで、春の味覚を存分にご賞味ください。



The image shows a promotional menu for 'Spring Special Promotion! Tororo Sanmai'. It features four items with their prices and descriptions:

- とろサーモン 110円(税込)**: Large salmon sashimi, labeled '大切り' (Large Cut).
- とろびん長まぐろ 160円(税込)**: Tuna sashimi, labeled '脂乗り! 抜群!' (High Fat! Best Quality!).
- 気仙沼産とろかつお 160円(税込)**: Soft tuna sashimi, labeled '天然' (Natural).
- とろとろ三味 260円(税込)**: A platter of three sashimi items: かつお (Tuna), びん長 (Tuna), and サイモン (Salmon).

【『春のお値打ち！とろ三味』概要】

■ 販売期間

2022年4月12日(火)～4月25日(月)

■ 販売商品

・「とろびん長まぐろ」 2貫160円(税込)

天然の厳選したとろびん長を使用。脂乗りは抜群です！！

・「気仙沼産とろかつお」 2貫160円(税込)

バイヤーが厳選した天然のかつお。とろけるような食感をご堪能ください。

・「とろサーモン」 1貫110円(税込)

自慢のとろサーモンを大切にしました。110円(税込)と、超お値打ち！

・「とろとろ三味」 3貫260円(税込)

大切りなとろサーモン、脂乗り抜群のとろびん長、とろけるような国産とろかつおを1皿で食べ比べ。

【『春の厳選メニュー第2弾』概要】

SPRING FAIR



春の厳選メニュー【第2弾】



桜肉

260円(税込)

※加工肉を使用しています。



天然

ほたるいか

110円(税込)



脂ののったものを
厳選使用!

天然

ノルウェー産

霜降りにしん

110円(税込)



ささみを使用した
柔らかなとり天

とり天

110円(税込)

とり天(タルタル)



プチプチ食感!

貝柱ぐんかん

110円(税込)

写真はイメージです。

■販売期間

2022年4月12日(火)~5月26日(木)

■販売商品

・「桜肉」 2貫260円(税込)

毎年人気の桜肉です。(馬刺し使用、加工肉を使用しています。)

・「ほたるいか」 2貫110円(税込)

バイヤーが厳選した天然のほたるいかです。今が旬です!

・「霜降りにしん」 2貫110円(税込)

脂ののった天然物を使用しています。毎回、大好評です!

・「とり天」 2貫110円(税込)

柔らかなとり天の旨味が味わえる逸品です。天たれかタルタルで豪快にお召し上がりください!

・「貝柱ぐんかん」 2貫110円(税込)

プチプチ食感の貝柱のぐんかんが2貫で110円(税込)とお値打ちです。

※元気寿司川崎駅前大通店・魚べい学芸大学駅前店では販売価格が異なります。

【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/>

