

# 今しか食べられない旬の食材を使った限定メニューが登場 秋の味覚を堪能する『秋の旨味たっぷりフェア』を開催！

～全国の元気寿司・魚べいにて2022年9月20日(火)より販売～

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、全国の元気寿司・魚べいにて2022年9月20日(火)より期間限定で、『秋の旨味たっぷりフェア』を開催いたします。愛媛県産の新鮮な「真鯛」「さわら」や、特大サイズの「大赤えび」など、今しか味わえない旬のネタご堪能ください。



## 『秋の旨味たっぷりフェア』概要

### ■ 販売期間

2022年9月20日(火)～なくなり次第終了

### ■ 販売店舗

全国の元気寿司・魚べい

### ■ 販売商品



#### 真鯛(活け♂)/2貫210円(税込)

愛媛県産の真鯛を丁寧に1枚1枚店舗で仕込んでいます。口に入れると広がる鯛の甘みは、まさに絶品です。



#### 愛媛県産さわら/2貫160円(税込)

クセがなく上品な脂と味わいが特徴の、天然物のさわらです。刻みわさびと共にさわらの旨味をご堪能下さい。



### **特大一貫！大赤えび(焦がしねぎラー油)／1貫130円(税込)**

特大サイズの大赤えびは食べ応え抜群！  
焦がしねぎラー油は、大赤えびとの相性がぴったり。ピリッと旨辛で止まらない美味しさです。



### **牡蠣／1貫130円（税込）**

栄養豊富な海域で育った瀬戸内産の牡蠣は、濃厚な旨味が特徴。  
ポン酢のジュレと合わせることで、濃厚ながらあっさりとした味わいをお楽しみいただけます。



### **揚げなす／2貫110円(税込)**

お客様の要望にお応えし、大人気メニューが期間限定で登場！  
アツアツでとろっとした揚げなすは、子供から大人まで大人気。  
(熱いのでお召し上がりの際は十分にお気をつけくださいませ。)

※魚べい渋谷道玄坂店、学芸大学駅前店、新大久保店、大宮西口店、元気寿司川崎駅前大通店は売価が異なります。

## **【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/>

