

福井県産のブランド鮭“ふくいサーモン”や三陸産秋刀魚など 旬の美味しい秋の海の幸・松茸などの山の幸を堪能できる “秋メニュー” 17品

2018年9月4日（火）～ にぎりの徳兵衛にて販売開始

株式会社コロワイドのグループ会社である株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：石川恵輔）は「にぎりの徳兵衛」各店舗にて2018年9月4日（火）から“秋メニュー”の提供を開始致します。

“秋メニュー”では、福井県産のブランド鮭「ふくいサーモン」、三陸産秋刀魚など、四季折々の食材と鮮度、産地にこだわる徳兵衛ならではのラインナップで提供いたします。特にアトムグループの生まれ故郷福井の海で育った「ふくいサーモン」は、上品な脂の乗りと芳醇なうま味、なのに後味がさっぱりした自慢の逸品です。

今後も旬な素材を提供することでお客様にご利用いただく機会の増加を目指してまいります。



・秋風【五貫盛り】 600円（税抜）
〈ふくいサーモン/炙りさんま三陸産/
とろびんちょう/赤えび/わさびこんぶ〉



・ふくいサーモン
260円（税抜）



・ふくいスモークサーモン
260円（税抜）

< 「にぎりの徳兵衛」秋メニュー概要 >

- 実施日：2018年9月4日（火）～11月下旬（予定）
- 対象店舗：「にぎりの徳兵衛」各店舗 ※稲沢店では実施致しません。
- メニュー：秋風【五貫盛り】〈ふくいサーモン/炙りさんま三陸産/とろびんちょう/赤えび/わさびこんぶ〉 600円（税抜）、
季節の三貫盛り〈さんま/ふくいサーモン/とろびんちょう〉 380円（税抜）、
ふくいサーモン 260円（税抜）、ふくいサーモン炙りカルパッチョ 260円（税抜）、
ふくいスモークサーモン 260円（税抜）、さんま 220円（税抜）、
さんま炙り 260円（税抜）、さんま天 260円（税抜）、
とろびんちょう 300円（税抜）、舞茸天にぎり【だしおろし】 180円（税抜）、
わさびこんぶ 180円（税抜）、味噌ごぼう巻き 180円（税抜）、
舞茸天盛り 480円（税抜）松茸のお吸物 300円（税抜）、
秋の香茶碗蒸し 380円（税抜）、秋の味覚サンデー 380円（税抜）
洋なしプリン 260円（税抜）、ぶどうシャーベット 220円（税抜）
雪見だいふく&黒糖わらびもち 300円（税抜）

<「ふくいサーモン」概要>

福井県内で、生産量日本一を目指す福井県の新ブランド「ふくいサーモン」。

穏やかで水質の良い日本海に面した福井県おおい町の海で大切に育てられています。

世界各地で養殖されているサーモンに比べ、養殖が難しいとされている「トラウトサーモン」に挑んだのは、福井で本当に美味しいと言えるサーモンを生産し提供したいという熱い思いから。

名水で有名な福井県大野の淡水ですくすくと健康に育った稚魚が、おおい町大島の海で脂の乗った旨味あるサーモンに成長するまでに日々の研究と厳しい管理体制のもと、様々なハードルを乗り越えながら生産しています。

豊富な栄養面は女性にぴったり。良質なたんぱく質を含み、低脂肪でカロリーも控えめなため、健康志向の今、積極的に摂取したい食材のひとつです。

おおい町では、今年稚魚を淡水から海水に慣らしていく時間などを改良した結果、生存率が目標の8割を達成、過去最高の約6万匹、120トンを出荷する見込みとしています。



<にぎりの徳兵衛とは>

にぎりの徳兵衛は2002年に創業し、東海三県を中心に現在50店舗展開（2018年7月末現在）している『活気』『旬』『伝統』を楽しむ回転寿司です。ハキハキした元気、ニコニコした笑顔でピチピチした鮮度と産地にこだわった食材を使用し脈々と伝えられた技術で作ります。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～
株式会社アトム 企画広報課 担当：河瀬
TEL：052-857-5225 FAX：052-857-5226