

～「にぎりの徳兵衛」「廻転すし 海へ」～
旬の素材を使用した握り・創作寿司を堪能！

“秋の味覚フェア” 10月3日（水）より開催！

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：愛知県名古屋市の代表取締役社長：小澤俊治）は、「にぎりの徳兵衛」と「廻転すし海へ」全店舗にて2012年10月3日（水）より“秋の味覚フェア”を開催しております。

秋の味覚の代表格の「秋刀魚」「サーモン」を使って、そのままの素材を楽しんで頂ける握りや、「さんま&サーモンの押し寿司」「アボカドサーモンクレープ風包み」「さんま醤油糍炙り」など自慢の創作寿司もご用意しております。

今後も、旬の新鮮な素材を提供することで、お客様にご利用いただける機会の増加を目指します。

【「にぎりの徳兵衛」「廻転すし 海へ」「秋の味覚フェア」概要】

■開始日：2012年10月3日（水）～

■開催店舗：「にぎりの徳兵衛」「廻転すし 海へ」全店舗

■メニュー：

とろしゃぶサーモン	315円
紅とろ炙りサーモンすじこ添え	399円
サーモンクレープ風包み	315円
さんま	189円
さんま&サーモンの押し寿司	252円
さんま醤油糍炙り	252円
かつを香味野菜添え	252円
秋の彩り三貫	399円
秋の彩り五貫	609円
まいたけ天にぎり	189円
秋の天盛り	609円
つみれ汁	189円
秋の香茶碗蒸し	399円
秋の収穫サンデー	399円



※価格は店舗によって異なる場合がございます。

<にぎりの徳兵衛>

ハキハキ元気、ニコニコ笑顔、ピチピチ鮮度と産地にこだわった食材、脈々と伝えられた技術で作出す本物のお寿司をご提供しております。駅前にあるので、気軽に立ち寄れる回転寿司です。お昼はお値打ちなランチセットをご用意しております。

おすすめボードには毎日その日に仕入れた魚を取り揃え、お寿司、一品、汁物でご提供致します。

<廻転すし 海へ>

新鮮なおすしを1皿100円から気軽に楽しめる廻転すし店です。

板前が目の前で握るお手軽な廻転すしスタイルとタッチパネルでご注文した商品が専用の「お届けレーン」でテーブルまで運ばれてくるOCAスタイルがあり、お客様のシーンに応じて使い分けられるのが特徴。

鮮度や産地にこだわった旬の握りや、お造り、貝類、焼き立ての地魚など、海の雰囲気と漁師の味わいをお値打ち価格でご提供致します。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～

株式会社コロワイド 広報担当：稲葉

TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

～本件に関する報道関係者さまからのお問い合わせ先～

コロワイドPR事務局（イニシャル内） 担当：宮田・グレイ・牧野

TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075