

昨年32万貫販売！

愛知県渥美産の最先端養殖テクノロジーを駆使した
“渥美プレミアムラスサーモン” や北海道産秋刀魚など
旬の美味しい秋の幸満載!! “初秋メニュー” 16品
2020年9月8日（火）～ にぎりの徳兵衛にて販売開始

コロワイドグループ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：山角豪）は「にぎりの徳兵衛」各店舗にて2020年9月8日（火）から“初秋メニュー”の提供を開始致します。

“初秋メニュー”では、愛知県渥美半島で最先端の養殖テクノロジーを使って養殖された「渥美プレミアムラスサーモン」、北海道産秋刀魚など、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。特ににぎりの徳兵衛の生まれ故郷愛知の最先端技術で養殖された「渥美プレミアムラスサーモン」は、無菌状態で養殖された安全性もワンランク上のサーモンで、とろり肉厚でプリプリの身質が楽しめる自慢の逸品です。当該商品は昨年も販売しましたが、この味わいが大変好評で約3か月で32万貫（16万皿）を販売致しました。

まだまだ残暑が残る時期ですが、「紅の彩り」で秋を感じる色合いと味わいを是非ご堪能ください。今後も「にぎりの徳兵衛」では、旬の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。

渥美プレミアムラスサーモンは、最先端の養殖テクノロジーを使った、まさに新世代のサーモンです。とろり肉厚でプリプリの身質をお楽しみください。

自信の逸品。渥美プレミアムラスサーモン 300円(税抜)

紅の彩り

紅すじこ 300円(税抜)
ねっとり濃厚な旨みとコク。

秋風 600円(税抜)【五貫盛り】
シャキシャキの食感が癖になる。

紅鮭糍揚げ軍艦 180円(税抜)
脂が引き立てる紅鮭の旨味をご堪能ください。

紅ごぼう巻き 180円(税抜)
シャキシャキの食感が癖になる。

渥美プレミアムラスサーモン ねぎ味噌炙り 300円(税抜)
ねぎと味噌の香ばしい風味があと引く美味しさ。

北海道産 さんま 260円(税抜)
これぞ秋の定番!秋の味とろけるような脂の旨味。

北海道産 さんま炙り 260円(税抜)
炙ったさんまを大根おろしでさっぱりと。

舞茸天にぎり 180円(税抜)
揚げたてをどうぞ。

びんちようタタキ(焼レモン) 220円(税抜)
さっと炙ったびんちようをさっぱり焼レモンで。

サーモンと舞茸のあんかけだし巻き 480円(税抜)
脂がのったサーモンと豊かな身の舞茸をたっぷりあんかけしてふわふわだし巻きに。

秋の香茶碗蒸し 480円(税抜)
この時期だけの自慢の逸品。

鮭あら豚汁 260円(税抜)
サーモンあら味噌汁に追加の、ねぎ・豚肉・人参・大根。

舞茸天盛り 480円(税抜)
舞茸・しじょう

松茸土瓶蒸し 680円(税抜)
山の手揚げたてで、お酒と旨味たっぷり。

※コロワイドグループ株式会社アトム
手際メニューアンケートのご協力をお願いいたします
アンケートはこちらから
<https://questant.jp/07/078803>

※写真はイメージです。品切れや価格変動、商品変更等の場合があります。※加工工程では細心の注意を払っておりますが、まれに小傷・異物等が入っている場合がございます。※数量は限りがあります。品切れの際はご了承ください。※容器や盛り付けが異なる場合がございます。※写真は、料理員材をはっきりお見せする為に撮影したものです。

（原産地）R.2.9

<「にぎりの徳兵衛」初秋メニュー>

■実施日 : 2020年9月8日(火) ~ 10月中旬(予定)

■対象店舗 : 「にぎりの徳兵衛」各店舗

※新保店・関西国際空港店・豊田若林店・稲沢店では実施致しません。

- メニュー :
- ・秋風【五貫盛り】 600円(税抜)
〈渥美プレミアムラスサーモン/北海道産さんま/びんちょうタタキ/紅すじこ/
紅鮭糍漬け軍艦〉
 - ・サーモン三貫盛り 380円(税抜)
〈渥美プレミアムラスサーモン/オニオンサーモン/とろサーモン〉
 - ・渥美プレミアムラスサーモン 300円(税抜)
 - ・渥美プレミアムラスサーモンねぎ味噌炙り 300円(税抜)
 - ・北海道産さんま 260円(税抜)
 - ・北海道産さんま炙り 260円(税抜)
 - ・舞茸天にぎり【だしおろし】 180円(税抜)
 - ・びんちょうタタキ(塩レモン) 220円(税抜)
 - ・紅すじこ 300円(税抜)
 - ・紅ごぼう巻き 180円(税抜)
 - ・紅鮭糍漬け軍艦 180円(税抜)
 - ・舞茸天盛り 480円(税抜)
 - ・松茸土瓶蒸し 680円(税抜)
 - ・秋の香茶碗蒸し 480円(税抜)
 - ・鮭あら豚汁 260円(税抜)
 - ・サーモンと舞茸のあんかけだし巻き 480円(税抜)
 - ・ラ・フランスプリン 300円(税抜)
 - ・シュープリン 380円(税抜)
 - ・シフォンケーキマスカットジェラート添え 380円(税抜)



<「渥美プレミアムラスサーモン」概要>

渥美プレミアムラスサーモンは、最先端の養殖テクノロジーを使って養殖した、まさに新世代のサーモンです。

愛知県渥美半島の循環濾過養殖プラント内で、地下から汲み上げた冷涼できれいな海水を、更に殺菌して使用しております。

その為、無菌状態で養殖できますので、薬品は一切使用しておりません。飼育環境も常に快適に保たれておりますので、健康的に美味しく、ハッピーな魚に育ちます。

また周囲とは完全に隔離した屋内の施設で養殖しておりますので、汚染の影響など一切関係なく、安全性もワンランク上のサーモンです。

良質な脂とアスタキサンチンを多く含有させた専用の配合飼料を使用しておりますので、オメガ系必須脂肪酸とアスタキサンチンを豊富に含み、しっとりとした味わい豊かな魚となります。とろーり肉厚でプリプリの身質が特長です。

※RAS（ラス）とはRecirculating Aquaculture System の略。循環濾過養殖システムの意味です。



<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45店舗展開（2020年9月1日現在）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だすお寿司をご提供しております。

～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 企画広報室 担当：河瀬
TEL：045-224-7394 FAX：045-224-7391