



## <「にぎりの徳兵衛」極上の冬メニュー概要>

■実施日 : 2018年12月4日(火)～2019年2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。

## <「尾鷲ぶり」概要>

尾鷲市を含む熊野灘に面する三重県南部の多くの漁村では、地元住民らの出資で経営するブリ定置網が操業されています。

ぶりは、尾鷲市を代表する魚のひとつとして「市の魚」に指定されております。

特に「にぎりの徳兵衛」で使用するぶりは、水揚げしてすぐに‘船上活〆’されており、その鮮度を保ったまま産地直送で店舗に届くので、身が引き締まり歯ごたえ抜群です。



## <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』を楽しむ廻転寿司です。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 企画広報課 担当: 河瀬  
TEL: 052-857-5225 FAX: 052-857-5226