

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” 15品
2019年9月3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：石川恵輔）は「にぎりの徳兵衛」各店舗にて2019年9月3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、とろーり肉厚でプリップリの身質が楽しめる自慢の逸品です。

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。

秋の初風

渥美産 プレミアムラスサーモン (ATSUMI PREMIUM RAS SALMON)

北海道産 秋刀魚 (さんま)

これぞ秋の味。とろけるような脂の旨味。

自信の逸品 渥美プレミアムラスサーモン 260円(税抜)

香ばしい風味があと引く美味しさ。 渥美プレミアムラスサーモン 味噌バター炙り 300円(税抜)

【五貫盛り】 600円(税抜)

秋風 あきかせ (五貫盛り)

高山産 ともかくて繊細で上品な味。 白えび 480円(税抜)

シャキシャキの食感がクセになる。 ごぼう巻き 220円(税抜)

サーモンを食べ比べる。 サーモン三貫盛り 380円(税抜)

舞茸天にぎり 180円(税抜)

秋の定番 さんま 220円(税抜)

だしおろしでどうぞ。 さんま天 260円(税抜)

炙ったさんまを大根おろしでさっぱりと。 さんま炙り 260円(税抜)

この時期だけの自慢の逸品。 秋の香茶碗蒸し 480円(税抜)

鮭と豚の異色のコラボをご堪能ください。 鮭豚汁 260円(税抜)

山の幸を揚げたてで。 舞茸天盛り 480円(税抜)

秋の食材といえどこれ!! 香りとお旨を存分にお楽しみください。 松茸土瓶蒸し 680円(税抜)

香味野菜のせ。 薬焼きかつお 260円(税抜)

<「にぎりの徳兵衛」初秋メニュー>

■実施日：2019年9月3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・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/びんちょうまぐろ/赤えび/藁焼きかつお〉
 - ・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 260円（税抜）
 - ・渥美プレミアムラスサーモン味噌バター炙り 300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）
 - ・舞茸天にぎり【だしおろし】 180円（税抜）
 - ・藁焼きかつお 260円（税抜）
 - ・富山県産白えび 480円（税抜）
 - ・ごぼう巻き 220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）
 - ・鮭豚汁 260円（税抜）
 - ・マスカットプリンタルト 260円（税抜）
 - ・マスカットプリン 300円（税抜）
 - ・シフォンケーキキマロンジェラート添え 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。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