



～にぎりの徳兵衛・廻転すし海へ～

愛媛県戸島産のぶり、あん肝、すじこなど “冬メニュー” スタート!

2019年12月3日(火)～

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」・「廻転すし海へ」各店舗にて2019年12月3日（火）より“冬メニュー”の提供を開始いたします。

今回の冬メニューイチオシは愛媛県戸島産の「戸島一番ぶり」です。愛媛県では愛情を込めて育てた魚は「愛育フィッシュ」と呼ばれており、運動量が豊富で、肉質が均一に引き締まり旨みがついています。

他にも低温熟成された旨みとコクのある「すじこ」や、かに身をふんだんに使った贅沢な「かに押し寿司」など冬の味覚を堪能していただけるメニューをご用意しました。また、戸島一番ぶり、あん肝、すじこの冬の味覚を一度に楽しめる「季節の三貫盛り」もお勧めの一品です。

今後も積極的に旬の新鮮な素材を提供することで、お客様が足を運びたくなるようなお店づくりを目指します。

愛媛県戸島産 戸島一番ぶり
「南応え抜群」身が引き締まり脂がのっています。今年一押しを是非ご賞味ください。
戸島一番ぶり 260円(税抜)

戸島一番ぶり ごまぼん酢 漬け炙り 300円(税抜)
ごまの風味がぶりを引き立てます。

ぶりどろ 380円(税抜)
早い朝早く育った戸島一番ぶりは運動量が豊富、尾の付け根が引き締まり旨みがついています。出荷作業を、毎朝生産者や漁師が引き取り、鮮度を保つスピード「ナイフ」出荷をしております。是非ご賞味ください。

雪華 [五貫盛り] ゆきばな 680円(税抜)
この季節の旨いものを一度に味わう。

すじこ 300円(税抜)
低温熟成された旨みとコク。

かに押し寿司 260円(税抜)
かに身をふんだんに使った贅沢な逸品。

親子にしん 220円(税抜)
にしんの身と数の子の「親子共演」。

あん肝 高菜包み 300円(税抜)
あん肝と沢庵の食感が新しい創作寿司。

あん肝 260円(税抜)
なめらかな食感とコク。

季節の三貫盛り 380円(税抜)
冬の味わい。

ぶりの粕汁 260円(税抜)
貝だくさんぶりを感じる濃厚な味わい。

かにといくらの茶碗蒸し 480円(税抜)
たっぷりのかに身がうれしい。

オマール海老のクリームコロッケ 380円(税抜)
サクッとした衣から溢れ出すオマール海老の旨味。

ひれ酒 580円(税抜)
独特のコクと風味。

季節メニューアンケートのご協力をお願い致します
アンケートはこちらから
<https://questant.jp/q/SZSLBMRH>

< 「にぎりの徳兵衛」・「廻転すし海へ」冬メニュー概要 >

■実施日 : 2019年12月3日(火) ~ 2020年3月初旬(予定)

■対象店舗: 「にぎりの徳兵衛」・「廻転すし海へ」各店舗

※新保店・稲沢店・関西国際空港店ではメニュー内容が異なります。予めご了承ください。

■メニュー:

- ・戸島一番ぶり 260円 ・戸島一番ぶりごまぽん酢漬け炙り 300円 ・ぶりとろ 380円
- ・雪華【五貫盛り】 680円 <戸島一番ぶり/白菜漬けにぎり/甘えび塩辛/赤えび/子持ち昆布>
- ・季節の三貫盛り 380円 <戸島一番ぶり/あん肝/すじこ>
- ・かに押し寿司 260円 ・すじこ 300円 ・あん肝 260円 ・あん肝高菜包み 300円
- ・白菜漬けにぎり 180円 ・子持ち昆布 480円 ・甘エビ塩辛 220円
- ・親子にしん 220円 ・ぶりの粕汁 260円 ・かにといくらの茶碗蒸し 480円
- ・オマール海老のクリームコロケ 380円 ・ひれ酒 580円 ※全て税抜表記



< にぎりの徳兵衛とは >

にぎりの徳兵衛は『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。

< 廻転すし海へとは >

『廻転すし海へ』は新鮮なお寿司を1皿90円(税抜)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回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です。