

～にぎりの徳兵衛～

桜花爛漫 桜フェア!

- ‘もなか’にお寿司!?驚きの創作寿司も!-

2020年3月4日(水)～5月11日(月)

コロワイドグループの株式会社アトム(本社:愛知県名古屋市、代表取締役社長:石川恵輔)は、回転寿司業態の「にぎりの徳兵衛」にて、2020年3月4日(水)から春メニューを販売致します。

今回の春メニューは『桜フェア 桜花爛漫』と称し、桜と名の付く旬のネタを揃えました。なかでもお勧めは、静岡県産「桜かつお」や鹿児島県垂水産「桜勘(おうかん)かんぱち」です。「桜かつお」は一本釣りで獲れた鮮度抜群のかつおから脂ののりが良いものを選別。桜色に見えるかつおは「桜かつお」と呼ばれているそうです。「桜勘かんぱち」はミネラルたっぷりの豊富な湧き水と温暖な気候、そして湾の深い地形が豊かな漁場を作った錦江湾で育った自慢の一品です。飼料には鹿児島県産のお茶や焼酎粕を加えることで、ビタミンEの増加やコレステロールの減少となり、安全かつヘルシーな一品となりました。

また、可愛い鯛のもなかに春の美味しさを閉じ込めた「もなかde(で)桜鯛」は春メニューの中でも一番の創作寿司です。見た目とサクサクとした食感が楽しい商品ですので是非ご賞味いただきたい一品です。

にぎりの徳兵衛の桜を感じるメニューで春を感じてみてはいかがでしょうか。

桜フェア 桜花爛漫

一本釣りで獲れた鮮度抜群のかつおから脂ののりが良いものを選別。桜色に見えるかつおは「桜かつお」と呼ばれているそうです。おいしい桜かつおを、桜かつおと名付けました。お楽しみください。

この季節の旨いものを一度に味わう。はるか昔の【五貫盛り】

春の訪れを感じる。桜三貫盛り

可愛らしい鯛のもなかに春の美味しさを閉じ込めた見た目のサクサク食感が楽しい季節の創作寿司。

長さ約18cm!!の穴子を贅沢に丸かじり! 穴子一本天ぷら握り

小鯛の桜漬け 押し寿司 300円(税抜)

真鯛の桜葉漬け 380円(税抜)

桜肉の握り (馬刺し) 260円(税抜)

桜かつお 220円(税抜)

桜勘(おうかん)かんぱち 380円(税抜)

桜三貫盛り 380円(税抜)

穴子一本天ぷら握り 380円(税抜)

桜えびと白魚の合盛り (しらゆい) 300円(税抜)

桜えびのすまし汁 300円(税抜)

桜えびのクリームコロッケ 2個 300円(税抜)

春を彩る茶碗蒸し 480円(税抜)

もなかde桜鯛 300円(税抜)

【「にぎりの徳兵衛」春メニュー商品概要】

■販売期間：

2020年3月4日（水）～5月11日（月）

■販売店舗：

回転寿司業態「にぎりの徳兵衛」各店

※関西国際空港店、稲沢店では実施していません。

■商品：※全て税抜価格です

- ・静岡県産 桜かつお 220円 ・鹿児島県垂水産 桜勘（おうかん）かんぱち 380円
- ・春風【五貫盛り】 680円 <桜かつお/真鯛/生ほたるいか/赤えび/白魚軍艦>
- ・桜三貫盛り 380円 <桜かつお/真鯛/桜えび軍艦>
- ・桜えびと白魚（しらうお）の合盛り 300円 <桜えび軍艦/白魚軍艦>
- ・小鯛の桜漬け押し寿司 300円 ・真鯛の桜葉（さくらば）漬け 380円
- ・桜肉の握り（馬刺し） 260円 ・穴子一本天ぷら握り（桜香塩・甘だれ） 380円
- ・もなかde桜鯛 300円 <漬け真鯛/桜えび/漬けいくら/大葉>
- ・桜えびと真鯛のすまし汁 300円 <真鯛/桜えび/穂付き筍/三つ葉/花麩>
- ・桜えびのクリームコロッケ（2個） 300円
- ・春を彩る茶碗蒸し 480円 <真鯛/桜えび/いくら>



<にぎりの徳兵衛>

にぎりの徳兵衛は『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本物のお寿司をご提供しております。