

～にぎりの徳兵衛～

今年は124年ぶりに2月2日が節分！昨年3万本以上販売！  
「徳（めぐむ）恵方巻」

-2021年1月30日（土）～2月3日（水） 予約受付中-

コロワイドグループである株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市長 代表取締役社長：山角豪）は、回転寿司業態の「にぎりの徳兵衛」にて2021年1月30日（土）から2月3日（水）まで数量限定で恵方巻を販売いたします。

今年の節分は2月2日。2月2日になるのは明治30年以来124年ぶりとのことです。

そんな記念すべき今年の徳兵衛の恵方巻は、「プレミアム恵方巻」のラインナップとして「国産生本まぐろ中とろ巻金粉のせ」・「渥美プレミアムラスサーモン巻」・「神戸牛巻」を販売いたします。

プレミアムシリーズはプチ贅沢需要もあって店舗によっては品薄になるほど年々人気が上がっています。今年の3種類も全て初登場商品！程よく脂がのった中とろ巻に金粉をのせた贅沢な逸品は、是非お試しください商品です。

また、各種恵方巻をネットでご予約いただいた方限定で、2021年2月4日（木）から2月28日（日）までご利用いただける10%OFFになる「開運クーポン」を1組につき1枚プレゼントいたします。

全9種類のアトムの恵方巻で2021年の「福」を願いましょう！

## 【「徳（めぐむ）恵方巻」概要】

■販売日：2021年1月30日（土）～2月3日（水）

■販売店舗：回転寿司業態「にぎりの徳兵衛」各店

※稲沢店、天王店、桑名店では開運クーポンのプレゼントは行っておりません。

※新保店ではメニューの内容が一部異なります。

■商品概要：

※価格は全て税込

※「数量限定」商品の数量は、にぎりの徳兵衛・海鮮アトム・廻転寿司海へ各店での合計数です。

- ・【限定3,000本・予約優先】国産生本まぐろ中とろ巻金粉のせ<ハーフサイズ> 1本1,580円
- ・【限定2,000本・予約優先】渥美プレミアムラスサーモン巻<ハーフサイズ> 1本1,380円
- ・【限定2,000本・予約優先】神戸牛巻<ハーフサイズ> 1本1,480円
- ・【限定1,000セット・予約優先】至福の三種恵方巻ハーフセット 1セット3,980円  
 <国産生本まぐろ中とろ巻金粉のせ/渥美プレミアムラスサーモン巻/神戸牛巻>
- ・海鮮恵方巻 1本1,300円
- ・恵方巻 1本800円
- ・タルタルエビカツ巻 1本800円
- ・サラダ巻 1本640円
- ・招福の恵方巻ハーフセット 1セット1,400円  
 <恵方巻・海鮮恵方巻・タルタルエビカツ巻>

### 【厳選素材】

◎国産生本まぐろ：国産の生本まぐろの「中とろ」を使用。赤身ととろの旨味が交じり合う絶妙な味わいです。

◎渥美プレミアムラスサーモン：最先端技術で養殖された新世代のサーモン。しっとりとして味わい豊か、肉厚でプリップリの身質が特徴です。

◎神戸牛：日本三大和牛の一つで「和牛の代名詞」ともいわれる神戸牛を使用しています。





生本まぐろ中とろ巻金粉のせ ¥1,580(税込)



渥美プレミアムサーモン巻 ¥1,380(税込)



神戸牛巻 ¥1,480(税込)

### <にぎりの徳兵衛>

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出す本物のお寿司をご提供しております。

### <海鮮アトム>

北陸中心に展開しており、地の利を生かした素材を思う存分に味わって頂ける廻転寿司です。お持ち帰りのメニューも多品種揃えておりますので、新鮮でご満足いただけるお寿司を、ご家庭でくつろいでお召し上がりいただけます。

### <廻転寿司海へ>

『廻転すし海へ』は、新鮮なおすしを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。

～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：045-224-5974 FAX：045-224-5971