

今年も地域毎に自慢のサーモンを販売！

秋刀魚にかつお、松茸まで、

旬の美味しい秋の幸満載!! “秋の極みフェア” 16品

2021年9月7 (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：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）は「にぎりの徳兵衛」各店舗にて2021年9月7日（火）から“秋の極みフェア”の提供を開始いたします。今年も初の試みで徳兵衛を4エリアに分けて、地域毎に自慢のサーモンを販売！

東海・関西エリアでは昨年の秋フェアで約30万貫（15万皿）を販売した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」、静岡・山梨エリアではしずおか食セレクション認定商品にもなっている「柿島養鱒 富士山サーモン®」、福井エリアでは福井の海の低水温環境を活かして養殖された「ふくいサーモン」、仙台エリアでは牡鹿半島と網地島に挟まれた漁場で激しい潮流と低い水温により鍛えられた「牡鹿のぎん（ギンザケ）」を販売いたします。

もちろん、秋刀魚にかつお、松茸など、四季折々の食材と鮮度にこだわる徳兵衛ならではのラインナップも提供いたします。まだまだ残暑が残る時期ですが、「秋の極み」を感じる色合いと味わいを是非ご堪能ください。

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。

秋の定番!

- 秋刀魚 260円 (税込286円)
- さんまの炙り 260円 (税込286円)
- さんまのにぎり 260円 (税込286円)
- 舞茸天のにぎり 180円 (税込198円)
- 揚げたてを どうぞ
- 薫りも ください
- 薫焼き かつおたたき 220円 (税込242円)

渥美プレミアムラスサーモン 300円 (税込330円)

至高の匠 創作にぎろ 380円 (税込418円)

渥美プレミアムラスサーモン漬 300円 (税込330円)

渥美プレミアムラスサーモンケウイのせ 380円 (税込418円)

季節の五貫 600円 (税込660円)

サーモン三貫 380円 (税込418円)

焼き鯖のにぎり 260円 (税込286円)

焼き茄子のにぎり 180円 (税込198円)

サーモンクリームチーズ軍艦 180円 (税込198円)

サーモンと舞茸のあんかけだし巻き 480円 (税込528円)

サーモン焼きハラス 380円 (税込418円)

舞茸天盛り 480円 (税込528円)

秋の香茶碗蒸し 480円 (税込528円)

鮭あら豚汁 260円 (税込286円)

松茸土瓶蒸し 680円 (税込748円)

当地 プレミアムラスサーモン ATSUMI PREMIUM RAS SALMON

徳兵衛 にぎりの

※写真はイメージです。中心の色に若干のばらつきや、商品ごとに異なる養殖業者や季節が合致しない日がある場合は十分にご了承ください。
※加工工程では細心の注意を払っておりますが、まれに小骨・異物等が入っている場合がございます。※写真は、調理材料はすべてお見せする為に撮影したものです。※お醤油や揚げ粉が付着する場合がございます。
※天候などにより、仕入れや産地が変更する場合がございます。※お支払は仕入れ状況により写真と異なる場合がございます。スタッフにご確認ください。※数量には限りがあります。品切れの際はご了承ください。

<「にぎりの徳兵衛」秋の極みメニュー>

■実施日 : 2021年9月7日(火)~11月8日(月) (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。

<地域別 自慢のサーモン>

- 愛知・岐阜・三重・京都・大阪・・・渥美プレミアムラスサーモン
- 静岡・山梨・・・柿島養鱒 富士山サーモン®
- 福井・・・ふくいサーモン
- 仙台・・・牡鹿のぎん(ギンザケ)

■メニュー: ・季節の五貴	600円(税込660円)
<サーモン/さんまのにぎり/焼き茄子のにぎり/蕁焼きかつおたたき/ サーモンクリームチーズ軍艦>	
・サーモン三貴盛り	380円(税込418円)
<サーモン/サーモン漬け/サーモンクリームチーズ軍艦>	
・サーモン	300円(税込330円)
・サーモン漬け	300円(税込330円)
・サーモンキウイのせ	380円(税込418円)
・さんまのにぎり	260円(税込286円)
・さんまの炙り	260円(税込286円)
・舞茸天のにぎり	180円(税込198円)
・蕁焼きかつおたたき	220円(税込242円)
・焼き鯖のにぎり	260円(税込286円)
・焼き茄子のにぎり	180円(税込198円)
・サーモンクリームチーズ軍艦	180円(税込198円)
・舞茸天盛り	480円(税込528円)
・松茸土瓶蒸し	680円(税込748円)
・秋の香茶碗蒸し	480円(税込528円)
・鮭あら豚汁	260円(税込286円)
・サーモンと舞茸のあんかけだし巻き	480円(税込528円)
・いもくりかぼちゃサンデー	480円(税込528円)
・和栗のプリン	300円(税込330円)
・かぼちゃのアイス	220円(税込242円)
・紫いもアイス	220円(税込242円)



Autumn dessert
秋のデザート
期間限定

秋の甘味をお楽しみください

まっまいも チョップス
かぼちゃのアイス
紫いもアイス
白玉
和菓のプリン
和菓
大学いも

Sundae
いもくりかぼちゃサンデー
480円 (税込528円)

Pumpkin
かぼちゃのアイス
220円 (税込242円)

Chestnut
和菓のプリン
300円 (税込330円)

紫いもアイス
220円 (税込242円)

Purple sweet potato

豊かな香りと、リッチでクリーミーな味わい

Premium ice

プレミアムバニラ 220円 (税込242円)
プレミアム抹茶 220円 (税込242円)

杏仁豆腐
なめらか
カスタードプリン(黒みっけ)
コーヒーゼリー
各220円 (税込242円)

カスターナ 220円 (税込242円)
雪見だいふく 220円 (税込242円)

練乳
イチゴアイス
380円 (税込418円)

お客様と従業員の安全のために

安全・安心
新型コロナウイルス感染防止に向けて

マスクの着用
検温
手洗い消毒
閉じてご案内
アルコール設置
アルコール消毒

※各器や盛り付けが異なる場合がございます。※写真はイメージです。

季節メニューアンケートのご協力をお願いします
アンケートはこちら
<https://questant.jp/q/S88.371J>

ココロイドグループ
株式会社アトム 職員室：海野アトムへ R3.9

■アトムグループが行っている感染症予防対策

新型コロナウイルス感染防止対策実施中

調理器具・食器類の消毒

体調不良者は
勤務させません。

感染防止

フロント
ビニールシート設置

入り口に**消毒液**を
設置

客席の清掃時
消毒

施設内
定期的に**消毒実施**

従業員のマスク**着用**

こまめな手洗い

フロント会計時

キャッシュ
トレイでの**受渡**の徹底

定期的に店内**換気**

お客様へ安心・安全にご利用頂くために
新型コロナウイルス感染予防対策を
実施しております。

ココロイドグループ
株式会社アトム

<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43店舗展開（2021年9月1日現在）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本物のお寿司をご提供しております。

『国産本まぐろ』、『季節の鮮魚』、『伝統の技』にこだわり、お客様をお迎えいたします。

～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 企画広報室 担当：河瀬
TEL：045-224-7394 FAX：045-224-7391