

～グルメ廻転寿司「にぎりの徳兵衛」～

テイクアウト専門店2店舗目！

テイクアウト限定「にぎりの徳兵衛 JR尾張一宮駅店」

-2021年10月4日（月）～10日（日）

2021年10月25日（月）～31日（日）

期間限定オープン-

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、コロナ禍でテイクアウト需要が増えていることを踏まえ、厨房設備を持たないテイクアウト限定店舗「にぎりの徳兵衛 JR尾張一宮駅店」を2021年10月4日（月）～10日（日）・25日（月）～31日（日）の14日間、JR尾張一宮駅ベルマート前に期間限定オープンいたします。

7月に6日間、同じ愛知県名古屋市金山総合駅に出店したところ予想以上の反響があり、この度、金山総合駅より乗降客数の中で近隣に住んでいる方の割合が多いであろうことと、駅から自宅までの距離が短い方が多いであろうことから、第二弾は尾張一宮駅で実施する運びとなりました。

これまで愛知県主要駅近隣に“にぎりの徳兵衛”の出店はそれほどありませんでしたが、今回、仕事や学校帰りなどの生活動線上にテイクアウト専門店を出店することで、より便利でお気軽に、にぎりの徳兵衛のお寿司をご購入頂けるようになります。

是非、ご自宅・オフィスで、“にぎりの徳兵衛”をご堪能ください！



←にぎりの徳兵衛
テイクアウト
専用窓口イメージ
（7月：実施
金山ミュンプラット店）

【テイクアウト限定にぎりの徳兵衛 JR尾張一宮駅店概要】

- 出店場所 : JR尾張一宮駅ベルマート前
- 出店期間 : 2021年10月4日(月)～10日(日)
2021年10月25日(月)～31日(日) の14日間
- 営業時間 : 毎日11:00～21:30

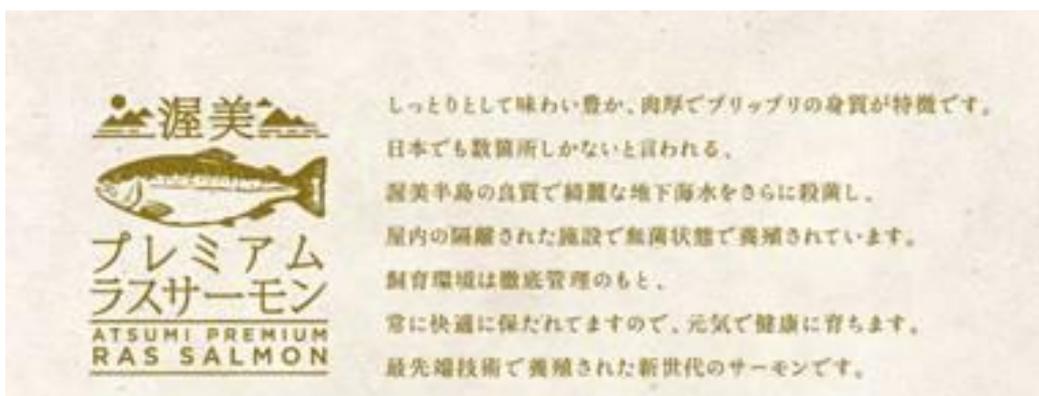
●テイクアウト限定にぎりの徳兵衛金山ミュージックプラット店メニュー●

■商品(一例)

※価格は全て税込。

※状況によって販売商品に変更となる場合がございます。

- | | |
|---------------------------|--------|
| ・本まぐろづくし | 2,000円 |
| ・まぐろ三色丼 | 1,200円 |
| ・特上にぎり10貫 | 1,800円 |
| ・上にぎり10貫 | 1,500円 |
| ・にぎり10貫 | 1,000円 |
| ・上助六 | 700円 |
| ・サラダ&サラダ | 600円 |
| ・鯖高菜ロール | 800円 |
| ・炙りサーモンの押し寿司 | 1,200円 |
| ・鯖の幽庵焼き押し寿司 | 1,200円 |
| ・海鮮丼 | 1,200円 |
| ・渥美プレミアムラスサーモンづくし(10/25～) | 1,200円 |
| ・渥美プレミアムラスサーモン丼(10/25～) | 1,200円 |
| ・海鮮茶碗蒸し | 400円 |
| ・健康四番茶玄米入り | 400円 |
| ・すし醤油 | 400円 |
| ・お茶(綾鷹) | 150円 |
| ・醤油・粉茶セット | 700円 |
| ・味噌汁 なめこ | 150円 |
| ・味噌汁 とうふ | 150円 |
| ・茶碗蒸し+味噌汁セット | 500円 |





本まぐろづくし



まぐろ三色丼



特上にぎり10貫



鯖高菜ロール



渥美プレミアムラスサーモンづくし

渥美プレミアムラスサーモン丼

<「渥美プレミアムラスサーモンとは」>

しっとりとして味わい豊か、肉厚でプリプリの身質が特徴です。日本でも数か所しかないと言われる、渥美半島の良質で綺麗な地下海水をさらに殺菌し、屋内の隔離された施設で無菌状態で養殖されています。

飼育環境は徹底管理の下、常に快適に保たれており元気で健康に育っています。最先端技術で養殖された新世代のサーモンです。

<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