

2021年12月14日

～12月20日はぶりの日!!～

にぎりの徳兵衛「ぶり食べ比べ6貫」！

-2021年12月14日（火）～12月26日（日）期間限定-

コロナ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、2021年12月14日（火）から12月26日（日）まで、“ぶり食べ比べ6貫”を期間限定で販売いたします。

毎年12月20日は、12月（師走）は「鰯」（ブリ）が魚へんに「師」と書くことから、20日は「ぶ（2）り（輪=0）」と読む語呂に因んで、「ブリの日」と日本記念日協会に登録されています。

「にぎりの徳兵衛」では今年は脂の乗ったブランド魚「豊後黒潮ぶり」を販売しており、にぎりはもちろん、徳兵衛ならではの創作寿司も楽しんで頂こう！と6貫のオトクなセットをご用意いたしました。

「ぶり食べ比べ6貫」はとってもお得な900円（税込990円）。

また10月から不定期で販売していた「国産本まぐろ食べ比べ6貫」も定番販売を決定！既に20,000食以上販売した人気商品です。

忙しい師走の折ですが、ちょっと贅沢にぶりも本まぐろも、たくさんのおすしを是非ご堪能ください。

12/20日
ぶりの日

数量限定
12/14火～12/26日

にぎりの
徳兵衛
NIGIRI NO TOKUBE

900円
(税込990円)

ぶり食べ比べ6貫

黒潮ぶり
ぶりーやぶ
ごま油と塩
ぶりほろば味噌炙り
ぶり焼炙巻き
ぶり柳巻き
ごまぶり(醤油)

コロナドグループ
株式会社アトム 徳兵衛 R3.12

※写真はイメージです。※喉に詰まりやすい商品もございますので高齢者やお子様がお召し上りの際は十分にご注意ください。※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・貝殻等が入っている場合がございます。
※写真は、料理具材名をよりお見せする為に撮影したものです。※容器や盛り付けが異なる場合がございます。※天候などにより、仕入れや生産数が変更する場合がございます。
※ネタは当日の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。

2021年12月14日

【「にぎりの徳兵衛」 “ぶり食べ比べ6貫” 商品概要】

■商品：

◎ぶり食べ比べ6貫 900円（税込990円）

- ・黒潮ぶり
- ・ぶりしゃぶ（ごま油と岩塩）
- ・ごまぶり（博多風）
- ・ぶりほうば味噌炙り
- ・ぶり鉄火巻き
- ・ぶり押し寿司

※「豊後黒潮ぶり」でのご提供となりますが、入荷状況により産地が変わることがございます。

■販売期間：

2021年12月14日（火）～12月26日（日） 13日間

■販売店舗：「にぎりの徳兵衛」各店

※天王店、扶桑店、今伊勢店、稲沢店、桑名店、関店では販売致しません。



国産本まぐろ食べ比べ6貫も定番販売決定！好評販売中。

■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

<p>調理器具・食器類の消毒</p>	<p>体調不良者は勤務させません。</p>	<p>感染防止</p> <p>フロントビニールシート設置</p>	<p>入り口に消毒液を設置</p>	<p>客席の清掃時消毒</p>
<p>施設内</p> <p>定期的に消毒実施</p>	<p>従業員のマスク着用</p> <p>こまめな手洗い</p>	<p>フロント会計時</p> <p>キャッシュトレイでの受渡の徹底</p>	<p>定期的に店内換気</p>	<p>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。</p> <p>コロナイドグループ 株式会社アトム</p>

2021年12月14日

<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12月1日現在）している『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だ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