

～アトム設立50周年 にぎりの徳兵衛特別企画！～
高級ネタ勢ぞろい！厳選の三貫にぎり登場！
 2022年2月22日（火）～期間限定

コロナイドグループの株式会社アトム（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）は、2022年1月14日（金）にアトム設立50周年を迎え新たに設定した「おいしい！たのしい！うれしい！」ACTIONの一環として、「にぎりの徳兵衛」各店で、2022年2月22日（火）より期間限定で、高級ネタが勢ぞろいした「厳選の三貫にぎり」4種類を販売いたします。

徳兵衛のこだわりと自慢のネタを揃えた「徳兵衛三貫」をはじめ、新しくきんき炙りや、くえ（昆布締め）という白身の高級ネタを取り入れた「至高の白身三貫」など、より美味しいものを食べたいというお客様にもご満足頂けるようなラインナップとなっています。

三貫セットにすることで、たくさんの種類を食べていただけるよう思いを込めメニューを作成いたしました。

「おいしい！ACTION」のために厳選された高級ネタの品々をぜひ、ご堪能ください。

◆アトム設立50周年特別メニュー◆

厳選の三貫にぎり



至高の白身三貫

きんき炙り、
のどぐろ炙り、くえ（昆布締め）

1,228円(税込1,350円)



漬け三貫

漬け国産本まぐろ赤身、
漬け赤えび、漬けサーモン

582円(税込640円)



徳兵衛三貫

国産本まぐろ中とろ、茹て車えび、穴子一本焼き

1,337円(税込1,470円)



本まぐろ三貫

国産本まぐろ大とろ、国産本まぐろ中とろ、国産本まぐろ赤身

864円(税込950円)

[50周年特別メニュー概要]

販売期間：2022年2月22日（火）～期間限定

販売店舗：にぎりの徳兵衛各店 36店舗

※天王店・扶桑店・関店・桑名店・富田店・今伊勢店・稲沢店では実施しておりません。

商品：

- 徳兵衛3貫 1,337円（税込1,470円）
（本まぐろ・茹で車えび・穴子一本焼き）
徳兵衛の拘りと自慢のネタを揃えた三貫。
- 至高の白身三貫 1,228円（税込1,350円）
（きんき炙り・のどぐろ炙り・くえく昆布締め）
高級白身魚3種を贅沢に揃えた豪華な三貫。
- 国産本まぐろ三貫 864円（税込950円）
（国産本まぐろ大とろ・国産本まぐろ中とろ・国産本まぐろ赤身）
大人気の国産本まぐろを、それぞれご堪能ください。
- 漬け三貫 582円（税込640円）
（漬け国産本まぐろ赤身・漬け赤えび・漬けサーモン）
人気のネタを漬けにし、一味違った旨味をご堪能ください。

みんなの笑顔の為に！お客様の「おいしい！たのしい！うれしい！」ACTION



おかげさまでアトム50周年
5スマイル宣言
Happy Smile Anniversary

SMILE
01

おいしい/ACTION

50周年記念スペシャル商品の提供

SMILE
02

たのしい/ACTION

お客様と繋がる全ブランド合同キャンペーン

SMILE
03

うれしい/ACTION (for地球)

環境課題をテーマにした取組
フードロス削減・食バ残しゼロ運動の啓蒙活動推進

SMILE
04

うれしい/ACTION (for身体)

健康をテーマにした取組
新鮮野菜/大豆から出来た代替ミート/糖質オフ等の新メニュー開発

SMILE
05

うれしい/ACTION (for地方)

地域に根差した取組：福井県と産業振興連携協定を締結しています
ニッポンフードソフト/グリーンライブポイント/子供食堂支援など積極的に取り組みます

<アトム設立50周年「おいしい！たのしい！うれしい！」ACTION>

Smile☺1:おいしい！ACTION：50周年記念スペシャル商品の提供

Smile☺2:たのしい！ACTION：お客様と繋がる全業態合同キャンペーン

Smile☺3:うれしい！ACTION【for地球】：環境課題をテーマにした取組
フードロス削減：食べ残しゼロ運動の啓蒙活動推進

Smile☺4:うれしい！ACTION【for身体】：健康をテーマにした取組
新鮮野菜/大豆から出来た代替ミート/糖質オフ等の新メニュー開発

Smile☺5:うれしい！ACTION【for地方】：地域に根差した取組み
福井県と産業振興連携協定を締結しています。
ニッポンフードシフト/グリーンライフポイント/子供食堂支援など
積極的に取り組みます。

★それぞれの実施時期は新型コロナウイルス感染状況により、
お客様の安心安全を第一に決定いたします。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



<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（2022年2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。

■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 ビニールシールド設置</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 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>コロワイドグループ 株式会社アトム</p>

～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