

～卒業・入学シーズンの‘めでたい’時期に～

にぎりの徳兵衛で「春のめで鯛食べ比べ」！

-2022年3月14日（月）～4月25日（月）期間限定-

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、2022年3月14日（月）から4月25日（月）まで“春のめで鯛食べ比べ六貫盛り”を期間限定で販売いたします。

コロナ禍での卒業・入学シーズンも3度目を迎えましたが、お客様アンケートでも、ご家族でのプチ贅沢な外食として「にぎりの徳兵衛」を選んで頂ける方が多くいることを改めて認識いたしました。鯛は他の魚に比べ長生きすることから長寿の象徴とも言われています。又、栄養価も高く、めでたい紅白色の美しい姿で昔からお祝いの席に華を添えてきた魚です。季節メニューでも人気のブランド鯛「八十八（やとや）鯛」でお祝いをより華やかにしてみたいはいかがでしょうか？

「春フェア」で既に展開のメニューに新たに「八十八鯛中巻き」「八十八鯛炙り」を加えた‘春のめで鯛食べ比べ六貫盛り’はとってもお得な1,082円（税込1,190円）。ハシの日の外食で、「めで鯛」を是非ご堪能ください。

数量限定
3/14月～

徳兵衛
NIGIRI NO TOKUBE

八十八鯛
だしとろのせ

八十八鯛

八十八鯛
ねりごまのせ

八十八鯛
炙り

八十八鯛
中巻き

小鯛押し寿司

春のめで鯛
たい

食べ比べ六貫盛り

1,082円
(税込1,190円)

ATOM 5周年記念
5周年記念
5周年記念

ATOM

徳兵衛 R4.3

※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がりの際は十分にご注意ください。※地域エリアにより、価格が異なる場合がございます。
※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、料理具材をばっち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、仕入れや産地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。

【「にぎりの徳兵衛」 “春のめで鯛食べ比べ六貫盛り” 商品概要】

■商品：

◎春のめで鯛食べ比べ六貫盛り 1,082円（税込1,190円）

- ・八十八鯛
- ・八十八鯛だしとろろのせ
- ・八十八鯛ねりごまのせ
- ・八十八鯛炙り
- ・八十八鯛中巻き
- ・小鯛押し寿司

■販売期間：

2022年3月14日（月）～4月25日（月）

■販売店舗：「にぎりの徳兵衛」各店

※天王店、今伊勢店、稲沢店、桑名店、関店では販売致しません。



■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 定期的消毒実施</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 キャッシュトレイでの受渡の徹底</p> 	<p>定期的店内換気</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>

<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3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