

2025年7月14日

本格寿司「にぎりの徳兵衛」が
7月18日(金)イオンモール東浦1階にオープン！
家族で楽しめる解体ショー、東浦店限定メニューの姫丼®を販売

コロワ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：植田剛史）は2025年7月18日(金)よりイオンモール東浦1階に「にぎりの徳兵衛 イオンモール東浦店」を新規オープンいたします。

職人が握る本格寿司

にぎりの徳兵衛
イオンモール東浦店

グランド
7/18(金) OPEN

ご来店いただいたお客様に
お得なクーポン
先着でプレゼント！
7/18(金)～ なくなり次第終了
※クーポンの配布数は
5,000部の予定です。

にぎりの徳兵衛
イオンモール東浦店

厳選された旬のネタから
当店ならではの創作寿司など
なんと130種類以上のメニューを
取り揃えました！
活気あふれる店内で、
職人が握る本物の寿司を
是非ご賞味ください。
スタッフ一同よりお待ちしております。

にぎりの徳兵衛は、愛知、岐阜など東海エリアを中心に43店舗を展開する回転寿司店です。常時130種類以上のメニューを取り揃えており、寿司は一皿130円（税込143円）～750円（税込825円）と価格帯が幅広く、これにより高品質な食材を使用した寿司をお楽しみいただけます。

また、活気あふれる店内で、職人による本まぐろや鮮魚などの「解体ショー」を開催！普段はなかなか見ることはできない、“職人による臨場感のあるパフォーマンス”と“捌きたての鮮度抜群の味わい”。ぜひ、その場で体感してみてくださいはいかがでしょうか。

さらに二口サイズの可愛い小丼の「姫丼®」などイオンモール東浦店限定メニューもご用意しております。オープン記念として、ご来店のお客様には「お得な三か月クーポン」をプレゼントいたしますのでこの機会にぜひにぎりの徳兵衛イオンモール東浦店へお越しくださいませ。

にぎりの徳兵衛イオンモール東浦店 店舗情報



●住所

〒470-2102

愛知県知多郡東浦町大字緒川字旭13-2

イオンモール東浦1階

●電話番号

0562-57-0952

●営業時間

月～金 10:30～22:00(最終入店・L.O.21:30)

土・日・祝 10:00～22:00(最終入店・L.O.21:30)

月～金(祝日除く) OPEN～17:00無料おみそ汁サービスあり

●アクセス

JR緒川駅より徒歩3分

●店舗URL

<https://www.nigirinotokubei.com/shop/9472/>

必見！職人による華麗なパフォーマンス【解体ショー】



●鮮魚解体ショー：

第1、第3、第4 土曜日 昼12時頃、夜17時半頃から開催

●国産生本まぐろ解体ショー：

第2土曜 昼12時頃から開催

にぎりの徳兵衛イオンモール東浦店では活気あふれる店内で、職人による本まぐろや鮮魚などの「解体ショー」を毎週土曜に開催！大とろ、中とろなどメジャーな部位だけではなく、ほほ肉、かま、中落ちなどさまざまな部位を捌きたてならではの鮮度でご提供します。職人の手で華麗に捌いた魚は旨さも格別。普段はなかなか見ることで見ない、職人による豪快なパフォーマンスをぜひ目の前でお楽しみください。

イオンモール東浦店だけでしか味わえない限定メニュー



●二口サイズの手のひら小丼「姫丼®」

横浜生まれの寿司屋「濱一貫」の名物「姫丼®」がにぎりの徳兵衛とコラボ。華やかで繊細な味わいの「姫丼®」は全部で5種類。ぜひお気に入りの姫丼をみつけてください。

【二度おいしい！

姫丼®の美味しいおすすめのお召し上がり方】

- ①まずはそのままお箸でお召し上がりください。
- ②次に添えられた海苔にのせてお召し上がりください。

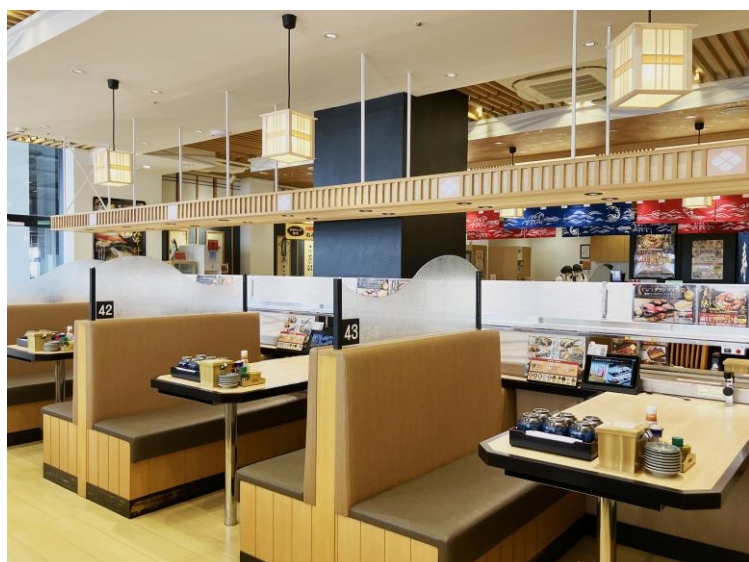


●毎日！昼も！夜も！「お徳なセット」

寿司の盛り合わせや海鮮丼に「あさり汁」と「茶碗蒸し」がセットになったお得感いっぱいの「お徳なセット」は昼も夜も毎日販売いたします。

中でもおすすめは旬のおすすめネタを盛り込んだ「季節のにぎりセット」。8月25日頃までは天然車えび、千葉のつりきんめ、しまあじ、うなぎなど、この夏絶対食べてほしい旬のネタが満載です！

配送レーンで握りたてをすぐお届け！



徳兵衛と言えば、回転寿司ですが、実はこのイオンモール東浦店は回転レーンがない唯一の店舗なんです！ボックス席には2本の配送レーンが設置されており、握りたて、できたての商品を素早くお届けします。

また、職人が握る寿司を目の前で堪能したいなら…カウンター席がオススメ！落ち着いた立ちの寿司屋の雰囲気を楽しめます。

にぎりの徳兵衛について

にぎりの徳兵衛は東海地区をメインに計43店舗展開している『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出す本物のお寿司をご提供しております。『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。

- HP <https://www.nigirinotokubei.com/>
- X <https://twitter.com/tokubei1971>
- Instagram <https://www.instagram.com/tokubei1971/>



～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 商品開発部 担当：水上
 TEL：045-224-7390 FAX：045-224-7391