

～春を告げる～

静岡県富士山「ホワイトサーモン」初登場！

にぎりの徳兵衛 春フェア19品

2022年2月15日（火）～ にぎりの徳兵衛にて販売開始

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「にぎりの徳兵衛」各店舗にて2022年2月15日（火）から“～春を告げる～春フェア”の提供を開始いたします。

今年は初登場の静岡県富士山「ホワイトサーモン」を販売！

「ホワイトサーモン」は、富士山にある養殖場で育てられたニジマスです。あっさりとした淡泊で上品な味が特徴の商品は、是非いつもの「サーモン」とも食べ比べして頂きたいオススメの逸品です。

また、徳兵衛の春の定番となりつつある愛媛県宇和海産のブランド鯛「八十八（やとや）鯛」は、栄養豊かな黒潮が流れ込む宇和海で大切に生育された四国八十八カ所にあやかっただけの商品。徳兵衛自慢の創作寿司でもお楽しみいただけます。

もちろん、桜えびに生しらす、生ほたるいかなど、他にも春を感じる食材と鮮度にこだわる徳兵衛ならではのラインナップも提供いたします。まだまだ寒い時期が続きますが、「春を告げる」色合いと味わいを是非ご堪能ください。

今後も「にぎりの徳兵衛」では、旬の素材を提供することでお客様にご利用いただく機会の増加を目指してまいります。

期間限定

徳兵衛 にぎりの

春を告げる
春フェア

静岡県富士山

ホワイトサーモン
420円(税抜382円)

「サーモンは白身魚」ってご存知でしょうか？
あっさりとした淡泊で上品な味が特徴の
ホワイトサーモンをこの機会に是非ご賞味ください。

八十八鯛
やとやだいの
八十八鯛 420円(税抜382円)

愛媛県宇和海産のブランド鯛「八十八鯛」は、
四国の深い緑の山々が育てた豊稔の海の恵みを
是非ご賞味ください。

至高の創作にぎり

やとやだいの
八十八鯛 ねりごまのせ 530円(税抜482円)

やとやだいの
八十八鯛 だしどろろのせ 530円(税抜482円)

やとやだいの
八十八鯛 なま 食べ比べ三賞 640円(税抜582円)

ホワイトサーモンとサーモンの合い盛り
330円(税抜300円)

さわら盛り
330円(税抜300円)

生ほたるいか
330円(税抜300円)

ゆば
420円(税抜382円)

春の五賞盛り
920円(税抜837円)

桜えびと生しらすのあんかけ出し巻き
530円(税抜482円)

白えび唐揚げ
530円(税抜482円)

茶碗蒸し
530円(税抜482円)

潮汁
420円(税抜382円)

鯛とはまぐりの潮汁
420円(税抜382円)

桜えびと生しらすの合い盛り
330円(税抜300円)

小鯛の押し寿司
530円(税抜482円)

鯛、桜えび、三ツ菜

アトム 株式会社アトム 徳兵衛 R4.02

※写真はイメージです。※席に臨んだりやすい商品もございますので高層階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いますが、まれに小骨・長骨等が入っている場合がございます。※写真は、料理長がしっかりと見せつける為に撮影したものです。※価格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される場合がございます。※ネタは当日の仕入れ状況により変更と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。

手帳メニューアーンシートのご協力をお願ひ致します
アンケートはこちらから
<https://questant.jp/g/45UVWU6X>

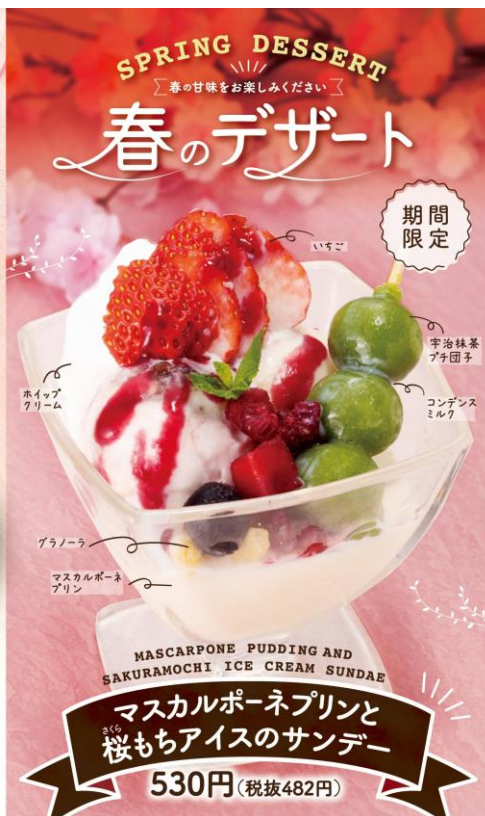
<「にぎりの徳兵衛」春を告げるメニュー>

■実施日：2022年2月15日（火）～4月25日（月）（予定）

■対象店舗：「にぎりの徳兵衛」各店舗
※稲沢店では実施致しません。

■メニュー：※価格は店舗によって異なる場合があります。

- ・春の五貫盛り 837円（税込920円）
〈ホワイトサーモン/八十八鯛/さわら炙り/桜えび生しらす軍艦/ゆば〉
- ・八十八鯛食べ比べ三貫 582円（税込640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〉
- ・ホワイトサーモン 382円（税込420円）
- ・ホワイトサーモンとサーモンの合い盛り 300円（税込330円）
- ・八十八鯛 382円（税込420円）
- ・八十八鯛ねりごまのせ 482円（税込530円）
- ・八十八鯛だしとろろのせ 482円（税込530円）
- ・さわら炙り 300円（税込330円）
- ・生ほたるいか 300円（税込330円）
- ・ゆば 382円（税込420円）
- ・桜えびと生しらすの合い盛り 300円（税込330円）
- ・小鯛の押し寿司 482円（税込530円）
- ・桜えびとしらすのあんかけ出し巻き 482円（税込530円）
- ・白えび唐揚げ 482円（税込530円）
- ・春を彩る茶碗蒸し 482円（税込530円）
- ・鯛とはまぐりの潮汁 382円（税込420円）
- ・マスカルポーネプリンと桜もちアイスのサンデー 482円（税込530円）
- ・マスカルポーネプリン 300円（税込330円）
- ・桜もちアイス 300円（税込330円）



■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 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 定期的に消毒実施</p>	 <p>従業員のマスク着用 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>

<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1月31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。

～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