

～「にぎりの徳兵衛」「廻転すし 海へ」～
漁獲量が減少している秋の味覚「秋刀魚」を昨年と変わらない価格で提供

“秋メニュー” 提供開始

株式会社コロワイドのグループ会社である株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：小澤俊治）は、「にぎりの徳兵衛」と「廻転すし海へ」全店舗にて、2013年9月4日（水）より“秋メニュー”の提供を開始いたしました。

「秋の味わい」をテーマに、漁獲量の減少がいわれている“秋刀魚”を昨年と変わらない価格で提供。また、その他にも“サーモン”、“かつお”をご用意し、自慢の創作寿司メニューも豊富に取り揃えました。

今後も、旬の新鮮な素材を提供することで、お客様にご利用いただける機会の増加を目指します。

【「にぎりの徳兵衛」「廻転すし 海へ」「秋メニュー” 概要】

- 開始日：2013年9月4日（水）～
- 開催店舗：「にぎりの徳兵衛」「廻転すし 海へ」全店舗
- メニュー：

- さんま 189円
- とろしゃぶサーモン 315円
- かつお 252円
- 佳月(さんま・イタリアン風かつお・
とろしゃぶサーモン・すじこ・石垣貝)
609円
- 秋の香茶碗蒸し 399円
- 三平汁 252円
- 秋の天麩羅盛り合わせ 714円
- 秋色サンデー 399円



※一部メニュー・売価は店舗によって異なる場合がございます。

<にぎりの徳兵衛>

ハキハキ元気、ニコニコ笑顔、ピチピチ鮮度と産地にこだわった食材、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。駅前にあるので、気軽に立ち寄れる回転寿司です。お昼はお値打ちなランチセットをご用意しております。おすすめボードには毎日その日に仕入れた魚を取り揃え、お寿司、一品、汁物でご提供致します。

<廻転すし 海へ>

新鮮なおすしを1皿100円から気軽に楽しめる廻転すし店です。

板前が目の前で握るお手軽な回転すしスタイルとタッチパネルでご注文した商品が専用の「お届けレーン」でテーブルまで運ばれてくるOCAスタイルがあり、お客様のシーンに応じて使い分けられるのが特徴。

鮮度や産地にこだわった旬の握りや、お造り、貝類、焼き立ての地魚など、海の雰囲気と漁師の味わいをお値打ち価格でご提供致します。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～
株式会社コロワイド 広報担当：稲葉、瀧川
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977