

～「和」と「創作」の旬を味わう本格グルメな廻転寿司『にぎりの徳兵衛』～
お客様の声を反映し「より美味しく、よりお値打ちに」を追求

“新型徳兵衛”としてリニューアルオープン！ 2011年10月7日（金） 東海店

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、「和」と「創作」の旬を味わう本格グルメな廻転寿司『にぎりの徳兵衛 東海店』を、2011年10月7日（金）より“新型徳兵衛”としてリニューアルオープン致します。

『にぎりの徳兵衛』は、お客様から頂くご意見を参考に、商品およびサービスを研究。「より美味しく、よりお値打ちに」を追求し、本東海店を皮切りに“新型徳兵衛”として生まれ変わります。“新型徳兵衛”では、“価格”・“商品”・“空間”の3点に着目。それぞれに“安心感”・“本格化”・“居心地”のコンセプトを設け、ターゲットの拡大とお客様にご満足頂ける店舗造りを目指して参ります。

【新型徳兵衛の特徴】

■ “価格” へのこだわり… コンセプト：『安心感』

客単価を1,300円に引き下げる（既存の徳兵衛／1,700円）ことで、シルバー層中心の客層からヤングファミリーまで、ターゲットの拡大を図ります。

■ “商品” へのこだわり… コンセプト：『本格化』

新たに“本鮪赤身”・“穴子一本焼き”・“出し巻き玉子”の3品をご用意。
お値打ち価格の中でも本格的な商品をお召し上がり頂けます。

■ “空間” へのこだわり… コンセプト：『居心地』

無人レーンにはiPadを使用したタッチパネルを設置。ドリンクバーを設けると共に、店内の内装および照明も既存店より明るくすることで、より居心地の良い環境造りを目指しております。

【にぎりの徳兵衛】

高付加価値を追求した、「和」と「創作」の旬を味わう本格グルメな廻転寿司、にぎりの徳兵衛。

そんな徳兵衛のコンセプトは、「立ちの寿司店の雰囲気と鮮度の高い食材を、手軽な回転寿司方式で味わっていただく」が基本です。産地直送の新鮮で美味しいネタを、お値打ち価格でご提供しております。

商品は鮮魚を中心に、天ぷらや刺身などの単品、そしてアルコール類の幅を広げました。テイクアウトメニューも豊富で、ランチに合わせたメニューアイテムを取り揃えています。現在は進化し続ける「にぎりの徳兵衛」として3つのタイプの徳兵衛を運営しております。
是非お近くの徳兵衛でご堪能下さい。



【店舗情報】

- 店鋪名： にぎりの徳兵衛 東海店
- 住所： 愛知県東海市加木屋町石田75-1
- 電話番号： 0562-32-8511
- 営業時間： 11:00～22:00（L.O21:45）
- 客席数： 76席
- 営業日： 年中無休



～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：小林・前山
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

～本件に関する報道関係者さまからのお問い合わせ先～
コロワイドPR事務局（プラチナム内） 担当：宮田・高島・牧野
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075