

～「にぎりの徳兵衛」～
地元農家と提携し、地産地消を推進！
“愛知県安城市産ブルーム胡瓜” 販売中

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」各店舗にて2013年3月11日（月）より“愛知県安城市産ブルーム胡瓜”の提供を開始しております。

「ブルーム胡瓜」は、表面にうっすらと白い粉（＝これをブルームと言います）をふくのが特徴です。この粉で暑さによる水分の蒸発や外敵から、自ら身を守っています。味の濃い昔ながらの胡瓜で、表皮が薄く「パリッ」としたみずみずしい歯ざわりで、香りも高く漬物にするのに最高の胡瓜です。このブルーム胡瓜を今回は「きゅうり漬け握り」として提供いたします。

今後も、地元農家の皆様と提携し、地産地消を推進してまいります。

【「にぎりの徳兵衛」 “愛知県安城市産ブルーム胡瓜” 概要】

- 開始日：2013年3月11日（月）～
- 開催店舗：「にぎりの徳兵衛」各店舗
（都通り店・桑名店・島田店・尾鷲店・天王店・今伊勢店・高富店・富田店・稲沢店・関店・扶桑店を除く）
- メニュー：

【安城市産ブルーム胡瓜漬け握り】
1皿126円（税込）

「ブルーム胡瓜」は、表面にうっすらと白い粉（＝これをブルームと言います）をふくのが特徴です。味の濃い昔ながらの胡瓜で、表皮が薄く「パリッ」としたみずみずしい歯ざわりで、香りも高く漬物にするのは最高の胡瓜です。安城市でブルーム胡瓜を生産されているのは、今回撮影にご協力頂きました4名の方達のみとなります！



<にぎりの徳兵衛>

にぎりの徳兵衛は『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ridす本物のお寿司をご提供しております。刺身や天ぷらなどの単品、アルコール類も取り揃えております。テイクアウトメニューも豊富で、様々なシチュエーションに合わせてご利用頂けます。現在は進化し続ける「にぎりの徳兵衛」として2つのタイプ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。

～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
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977