

アジ類の王様`しまあじ` や北海道産ほたて・いわしなど 初夏のおすすすめ目白押し! にぎりの徳兵衛 初夏フェア18品 -2022年4月26日(火)~7月5日(火)-

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4月26日（火）から7月5日（火）まで“初夏のおすすすめフェア”の提供を開始いたします。

今年はアジ類の王様と言われる「しまあじ」を、通常のにぎりの他に漬けても販売。他にも、この時期の徳兵衛定番ネタでファンも多い「北海道産ほたて霜降り」や、「富山県産白えび軍艦」など、爽やかで初夏を感じられるラインナップとなっております。

サイドメニューとしては、北海道産石臼挽きそばに、日本三大珍味の一つであるからすみをふんだんに使った「からすみそば」は是非食べて頂きたい逸品です。

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。

<「にぎりの徳兵衛」初夏のおすすめメニュー>

■実施日：2022年4月26日（火）～7月5日（火）（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：

- ・涼風（五貫盛り） 728円（税込800円）
くしまあじ/真いか/北海たこ昆布×/×いわし炙り/白えび軍艦
- ・初夏の三貫盛り 482円（税込530円）
くしまあじ/ほたて霜降り/焼き穴子
- ・しまあじ 382円（税込420円）
- ・漬けしまあじ 482円（税込530円）
- ・北海道産 ほたて霜降り 382円（税込420円）
- ・北海道産 北海たこ昆布× 228円（税込250円）
- ・北海道産 つぶ貝わさび軍艦 182円（税込200円）
- ・北海道産 石臼挽きそば使用からすみそば 482円（税込530円）
- ・初夏の天盛り 582円（税込640円）
く山口県産はも2個・北海道産ちか・アスパラ・とうもろこし
- ・穴子入り出し巻き 482円（税込530円）
- ・滋賀県産 小鮎の真砂（まさご）揚げ 582円（税込640円）
- ・白桃サンデー 482円（税込530円）
- ・山梨県産 白桃プリン 300円（税込330円）
- ・白桃シャーベット 300円（税込330円）



株式会社アトム 徳兵衛・海老アトム・海へ R4.04
※容量や盛り付けが異なる場合がございます。※写真はイメージです。
※地域エリアにより、価格が異なる場合がございます。

季節メニューアンケートのご協力をお願いします
アンケートはこちらから
<https://questant.jp/q/M5HYNWPJ>



■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3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