

本格グルメ廻転寿司【にぎりの徳兵衛】
5月23日(土)に長良店リニューアルオープン!
家族で楽しめる、国産生本まぐろ解体ショーを開催!

コロワイドグループの株式会社アトム（本社：神奈川県横浜市 代表取締役社長：植田剛史）は2026年5月23日(土)に岐阜県岐阜市の「にぎりの徳兵衛 長良店」をリニューアルオープンいたします。



にぎりの徳兵衛は、愛知、岐阜など東海エリアを中心に43店舗を展開する本格グルメ廻転寿司店です。常時130種類以上のメニューを取り揃えており、寿司は一皿130円（税込143円）～690円（税込759円）と価格帯が幅広く、これにより高品質な食材を使用した寿司をお楽しみいただけます。

また、オープン当日、昼12時頃から「国産生本まぐろ解体ショー」を開催！さらにリニューアルオープンを機に、毎週土曜日に職人による鮮魚解体ショーを開催！特に毎月第2土曜日は本まぐろをまるごと1本解体します！普段はなかなか見ることのできない、“職人による臨場感のあるパフォーマンス”と“捌きたての鮮度抜群の味わい”をぜひ、その場でご体感ください。

オープン記念として、ご来店のお客様には「お得な三か月クーポン」をプレゼントいたしますので、この機会にぜひ心ゆくまでにぎりの徳兵衛のお寿司をご賞味ください。

※予告なく変更、中止となる場合がございます。※写真はイメージです。

【毎週土曜日開催】職人による華麗なパフォーマンス“解体ショー” じゃんけん大会でまぐろの希少部位などのプレゼントも！

- 鮮魚解体ショー : 第1、第3、第4、第5 土曜日 昼12時頃、夜17時半頃から開催
- 国産生本まぐろ解体ショー : 第2土曜日 昼12時頃から開催

にぎりの徳兵衛 長良店では活気あふれる店内で、職人による本まぐろや鮮魚などの「解体ショー」を毎週土曜日開催！国産生本まぐろの解体ショーでは、『大とろ』『中とろ』『赤身』を捌きたてならではの鮮度でご提供します。解体ショーの後には、じゃんけん大会で「まぐろの希少部位」などをプレゼントします。

職人の手で華麗に捌いた魚は旨さも格別。普段はなかなか見ることのできない、職人による豪快なパフォーマンスをぜひ目の前でお楽しみください。



※予告なく変更、中止となる場合がございます。※写真はイメージです。

【にぎりの徳兵衛 長良店】 店舗情報

5月23日(土)リニューアルオープン

●住所：〒502-0817 岐阜県岐阜市長良福光松原144-1

●電話番号：058-231-8101

●営業時間

月～木 10:45～21:30

金 10:45～22:00

土 10:00～22:00

日・祝 10:00～21:30

※最終入店は30分前、ラストオーダーは15分前

●アクセス：JR岐阜駅から車で15分

●店舗ホームページURL：<https://www.nigirinotokubei.com/shop/567/>



清潔感があり、落ち着いた雰囲気でお食事が楽しめる店内、 平日17時までおみそ汁無料コーナー設置

ご家族、ご友人などグループでお食事が楽しめる広々としたボックス席と、職人が握る寿司を目の前で堪能できるカウンター席をご用意。カウンター席は開放的なオープンキッチンで、お客様の目の前で職人たちがお寿司を握るので、立ちの寿司屋の雰囲気が楽しめます。各お席には、タブレット端末を完備しており、お客様のタイミングでお気軽にご注文いただけます。

平日（月曜日～金曜日）は17時まで、おみそ汁無料コーナーを設置しております。日替わりでご用意する熱々のおみそ汁を、何杯でも無料でお楽しみいただけるとあって、お客様から大変ご好評をいただいております。



※写真はイメージです。

にぎりの徳兵衛について

にぎりの徳兵衛は東海地区をメインに計43店舗展開している『活気』『旬』『伝統』を楽しむ回転寿司です。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。『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。

- HP <https://www.nigirinotokubei.com/>
- X <https://twitter.com/tokubei1971>
- Instagram <https://www.instagram.com/tokubei1971/>



～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 寿司プロモーション部 担当：服部
 TEL：045-224-7390 FAX：045-224-7391