

## “より美味しく、よりお値打ちに” 誰からも愛されるお店を目指して— 「新型にぎりの徳兵衛」 3店舗 続々オープン!

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）は進化した「新型にぎりの徳兵衛」を2012年2月～3月の間、一挙に3店舗をオープンいたします。

通常の「にぎりの徳兵衛」では、1人当たりの客単価が約1,700円なのに対して、「新型にぎりの徳兵衛」では、1人当たりの客単価を1,300円にまで引き下げ、これまで客層の中心となっていた三世代・シルバー層だけでなく、ヤングファミリーなど幅広い客層にもお楽しみいただける価格帯となっております。また、こだわり抜いた商品と居心地の良い空間の提供にもこだわりました。

今後も、より多くのお客様にご利用頂けるよう、更なる業態展開を目指して参ります。

### 【店舗オープン日程】

#### 『にぎりの徳兵衛 土岐店』 2012年2月23日オープン

- 住所： 岐阜県土岐市泉郷町3-36-1
- 電話番号：0572-55-5922
- 営業時間：11:00～22:00 (L.O21:45)
- 客席数： 82席
- 営業日： 年中無休



#### 『にぎりの徳兵衛 坂下店』 2012年3月1日オープン

- 住所： 愛知県春日井市坂下町6-920
- 電話番号：0568-88-7731
- 営業時間：11:00～22:00 (L.O21:45)
- 客席数： 70席
- 営業日： 年中無休

#### 『にぎりの徳兵衛 イオン千種店』 2012年3月8日オープン

- 住所： 愛知県名古屋市千種区千種2丁目16-13
- 電話番号：052-741-6615
- 営業時間：11:00～23:00(L.O:22:30)※テイクアウト 10:00～
- 客席数： 73席
- 営業日： 年中無休

#### <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。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・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

## 【新型にぎりの徳兵衛の特徴】

### ①「安心感」－価格へのこだわり

既存の徳兵衛では1人当たりの客単価が約1,700円なのに対して、“新型徳兵衛”では、1人当たりの客単価を1,300円にまで引き下げました。それにより、今まで、お客様の中心となっていた三世代・シルバー層だけでなく、ヤングファミリーまでお楽しみいただける価格帯となっております。更に、メニューを現行8プライスから4プライスに絞り込みむことで分かりやすさ、また、アイテム数を維持することで満足度の維持を実現しました。

### ②「本格感」－商品へのこだわり

お値打ちでありながら、少しでも本格的な商品を召し上がって頂けるよう、更に磨き上げた商品を3品看板メニューとしてご提案いたします。

#### ●本鮪赤身

既存の徳兵衛では主にキハダマグロ・バチマグロを使用しておりますが、新型徳兵衛では本鮪赤身をお勧め商品とさせていただきます。マグロと言えば当然一番の売れ筋商品。本鮪と言えばそのマグロの中でも王様と言われております。希少価値が高く、今まではなかなか安定供給が困難な商品でしたが、この新型徳兵衛ではより魚体が大きく身に力のある本鮪を選び、更にそこからグレードが高く選別された部位を使用することにより、鮪本来の濃厚な味わいをご堪能頂けます。



#### ●穴子一本焼き

穴子は江戸前寿司の代表的なネタで、寿司職人がよりこだわると言われるネタの一つ。その中で焼穴子は関西地区でより好まれる食べ方であり、徳兵衛では頭から尾まで余すところなく美味しさを楽しんで頂けるよう一本焼にこだわっています。注文が入ってから直火で焼くことで、臭みもなく、香ばしく芳醇な旨味が口の中に広がります。穴子のエキスを抽出した自家製のタレをたっぷりつけてお召し上がり頂く、それが徳兵衛自慢の穴子一本焼きです。



#### ●出し巻き玉子

立ちの寿司屋が一番お店のこだわりが見えるのは出し巻き玉子と言われております。新型徳兵衛ではこだわりの地鶏昆布ダシを使用しています。これにより、鶏の旨味が凝縮され、卵との相性が非常に良くなります。これをご注文頂いてからお焼きし、焼きたてをご提供することにより、食べた時のふんわりとした食感、そして断面からダシがじゅわっと染み出るジューシー感をお楽しみ頂けます。これぞ寿司屋の醍醐味と言えます。



### ③「居心地」－空間へのこだわり

ベルトの中に板前がいる有人レーンに加えて、タッチパネルで注文出来る無人レーンを導入。有人レーンでは徳兵衛らしい活気の良さや立ちの寿司屋らしい雰囲気を出す一方で、無人レーンでは話題のiPadをタッチパネルとして使用し、既存の物より画素数の高いシズル感のある画像にてメニューをご覧頂けます。ドリンクバーも設置し、お子様連れでも利用しやすい環境を作りました。また、“新型徳兵衛”の内装は爽やかな暖色系の木目を使用し、照明も照度を上げることで、既存の徳兵衛よりも明るく温かみのある空間となっており、お1人様やファミリーでも入りやすく居心地の良い空間を演出しております。

～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・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（フラチナム内） 担当：宮田・高島・牧野  
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075