





~廻転寿司「にぎりの徳兵衛」~

7/5(火)は穴子の日!永続・長寿を祈って、"生"で味わう 長崎県 対馬産 黄金あなご入り「穴子尽くし」をどうぞ!

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: 山角豪)は、「にぎりの徳兵衛」の各店で、長崎県対馬産の"黄金あなご"を"生"で 発売しています。

7/5(火)は、穴子の日。穴子は、永続・長寿の縁起物といわれています。 永続、長寿を祈って希少な"黄金あなご"入り「穴子尽くし」を、この機会に是非 ご賞味ください。他では食べられない"生"の穴子や焼きあなご、しし唐が載った 創作寿司等、穴子のいろいろな食べ方が楽しめる「穴子尽くし」が、大変好評です。

"黄金あなご"は、対馬海流の深水に生息しており、良質なえび等を食べて育ちます。 また速い海流を力強く泳ぐため、丸々と身が締まっています。豊富な海産物を食べ、 最適な環境で育った穴子を水揚げ後すぐに活け締めすることで、鮮度高く臭みのない 穴子が、牛で食べられます。



差3007ドクル-J 株式会社アトム 徳兵衛 R4.5









2022年6月27日

◆概要

開始日 : 2022年5月26日(木)~無くなり次第終了

実施店舗:「にぎりの徳兵衛」各店

フランチャイズの天王店・扶桑店・関店・桑名店・今伊勢店・稲沢店を除く

対象商品:7品 ※価格は全て税込価格です。

【対馬産 黄金あなご】

生穴子(黄金あなご)750円

・穴子三貫 950円 ⇒単品より25円お得

・穴子尽くし 1,150円 ⇒単品より75円お得 おススメ!!



生穴子(黄金あなご)



穴子三貫



穴子尽くし

【その他 穴子メニュー】※対馬産黄金あなごを使用しておりません。

- ・ 煮穴子ししとうのせ 250円
- ・煮穴子柚子のせ 250円
- 煮穴子 250円
- ・焼き穴子 200円

◆ブランド紹介

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りだす本物のお寿司をご提供しております。

◆公式サイト

https://www.nigirinotokubei.com/







2022年6月27日



◆アトムグループが行っている感染症予防対策

新型,引力感染防止対策実施中



















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。

グコロワイドケループ 株式会社アトム