



～「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「廻転すし海へ」～
今年の恵方は西南西！三重県産松阪牛の恵方巻が初登場！

『徳（めぐむ）恵方巻』 2020年2月1日（土）～3日（月）数量限定販売

コロワイドグループの株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：石川恵輔）は、節分の日に向けて2020年2月1日（土）から3日（月）まで数量限定で恵方巻を販売いたします。

本商品は、九州有明海で育ち、無病息災・家内安全・商売繁盛の願いをこめて愛知県白山宮にてご祈禱を行った海苔を使用しており、一本一本お店で丁寧に巻き上げたこだわりの商品です。

今年度は「プレミアム恵方巻」のラインナップとして「地中海産本まぐろ中とろ巻」・「静岡県産うなぎ巻」・アトムグループでは初となる「三重県産松阪牛巻」を販売致します。日本三大和牛の一つで「肉の芸術品」とも言われる松阪牛を、素材の味を失わないよう焼成後に炊き上げ、しぐれ煮にしました。今年度ぜひお試し頂きたい逸品です。

また、2020年1月29日（水）までに各種恵方巻をネットでご予約頂いた方限定で、2020年2月4日（火）から2月29日（土）までご利用頂ける店内ご飲食が10%OFFになる「七福クーポン」を1組につき1枚プレゼント致します。

全9種類のアトムグループの恵方巻で2020年の「徳」を祈願してはいかがでしょうか？

にぎりの徳兵衛
NIGIRI NO TOKUBE

めぐむ
恵方巻

徳兵衛 監修
徳兵衛 総料理長
笹原智志

新しい年の福を願って
今年も、素材にこだわった「中とろ」「うなぎ」「松阪牛」を使用した恵方巻をご提供致します。徳兵衛自慢の恵方巻を是非ご賞味ください。

2020年の恵方は西南西

三重県産 松阪牛巻
静岡県産 うなぎ巻
地中海産 本まぐろ中とろ巻

販売日 ご予約承ります
① 節分 ②
2/1, 2/3

ネット予約が便利でお得！
店内ご飲食が10%OFF!!
「七福クーポン」プレゼント
詳しくは
お問い合わせ
ください

コロワイドグループ
株式会社アトム

写真はすべてイメージです。

2020年1月9日

『徳(めぐむ)恵方巻』詳細

■販売日：2020年2月1日(土)～3日(月)(ネット及び販売店舗にて随時予約受付中)

■販売店舗：回転寿司業態「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「海へ」各店

※関西国際空港店では実施しておりません。

■店内ご飲食10%OFFクーポン利用可能店舗：回転寿司業態「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「海へ」各店

※関西国際空港店、天王店、今伊勢店、稲沢店、桑名店、勝山店では利用不可。

※クーポンは商品受け渡し時に一緒にお渡し致します。※ネットでのご予約は2日前までをお願い致します。

■商品概要：※価格は全て税込

【限定3,000本・予約優先】地中海産本まぐろ中とろ巻<ハーフサイズ> 1本1,400円

【限定2,000本・予約優先】静岡県産うなぎ巻<ハーフサイズ> 1本1,600円

【限定2,000本・予約優先】三重県産松阪牛巻<ハーフサイズ> 1本1,200円

【限定1,000セット・予約優先】至福の三種恵方巻ハーフセット 1セット3,980円<本まぐろ中とろ巻/うなぎ巻/松坂牛巻>

・海鮮恵方巻 1本1,280円 ・恵方巻 1本800円 ・タルタルエビカツ巻 1本770円 ・サラダ巻 1本640円

・招福の恵方巻ハーフセット 1セット1,400円<恵方巻/海鮮恵方巻/タルタルエビカツ巻>

■特徴① 【ご祈禱を受けた海苔を使用】

九州有明海で育ち、無病息災・家内安全・商売繁盛の願いをこめて愛知県白山宮にてご祈禱を行った海苔を使用しております。

■特徴② 【こだわり素材を使用】

◎地中海産本まぐろ：地中海で水揚げされた本まぐろの「中とろ」は、赤身ととろの旨味が交り合う絶妙な味わいです。

◎静岡県産うなぎ：無着色の本醸造醤油たれでうなぎ本来の味を追求し、美味しく焼き上げました。

◎玉子焼：程よい甘さとだしの風味で焼き上げました。(うなぎ巻、海鮮恵方巻、サラダ巻に使用)

◎数の子：大西洋で水揚げされた、良質なにしんの卵を使用。



<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りだす本物のお寿司をご提供しております。

<海鮮アトム>

北陸中心に展開しており、地の利を生かした素材を思う存分に味わって頂ける廻転寿司です。
お持ち帰りのメニューも多品種揃えておりますので、新鮮でご満足いただけるお寿司を、ご家庭でくつろいでお召し上がりいただけます。

<廻転すし海へ>

『廻転すし海へ』は、新鮮なおすしを1皿90円(税抜)から気軽に楽しめる廻転すし店です。
板前が目の前で握るお手軽な回転すしスタイルとタッチパネルでご注文した商品が専用の「お届けレーン」でテーブルまで運ばれてくるOCAスタイルがあり、お客様のシーンに応じて使い分けられるのが特徴。