News Release
報道関係各位

2026年11月10日

幻の高級魚、天然長崎県産『くえ』を贅沢に味わう おひとり様鍋『くえ出汁しゃぶ』が にぎりの徳兵衛7店舗で初登場！

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）が展開する回転寿司業態「にぎりの徳兵衛」では、2026年11月17日（火）より、長崎県産天然くえを使用したおひとり様鍋メニュー「くえ出汁しゃぶ」を7店舗限定で販売いたします。

幻の高級魚として知られる「くえ」を、切り身だけでなく旨みあふれる出汁まで余すことなく味わえる贅沢な一品で、ミツカン様と共同開発した特製出汁が、くえ本来の上品な旨みをさらに引き立てます。お客様ご自身でくえをさっと出汁にくぐらせて楽しむ提供スタイルで、出来たてならではの美味しさをご堪能いただけます。

「一年間頑張った自分へのご褒美」需要にも対応する商品として、回転寿司ブランドならではの新たな食体験をご提案します。



※写真はイメージです。

News Release
報道関係各位

2026年11月10日

【にぎりの徳兵衛】くえ出汁しゃぶ概要

■販売日

2026年11月17日(火)～なくなり次第終了（12月24日(木)～1月11日（月・祝）の期間中は休止）

■販売店舗

回転寿司業態　にぎりの徳兵衛　下記7店舗

中村豊国店・黒川店・豊田拳母店・大垣南店・島店・鵜沼店・イオンモール京都桂川店

■商品内容

・くえ出汁しゃぶ　2,178円

・くえ（寿司）　869円

■【くえ出汁しゃぶ】PRポイント

①幻の高級魚「くえ」を“余すところなく楽しむ”

冬の高級食材として知られる長崎県産の天然くえを厳選しました。切り身だけではなく、くえのあらの旨みが溶け込んだ出汁そのものも商品価値として設計。さらに「くえにぎり」も併売する計画なので、出汁しゃぶ＋寿司でくえの魅力を立体的に伝る。



②ご注文しやすいサイズ感“おひとり様鍋”

「にぎりの徳兵衛」としては初めての発売となる「おひとり様鍋」。ご注文しやすいおひとり様鍋だから、お寿司を楽しみつつ、本格的な出汁しゃぶもご一緒に楽しんでいただけます。。もちろんグループ、ご家族でのシェアも可能です。



③ミツカン様と共同開発した“特製出汁”

ミツカン様と共同開発で産まれた、まぐろ節の上品な旨みと鰹だしの豊かな香りが調和し、「くえ」の美味しさをさらに引き出します。

最後の一滴まで味わいたくなる上質で奥深い味わいです。



④“出来たて”だから味わえる美味しさ

お客様ご自身で、くえの切り身を出汁にさっとくぐらせ、出来たてをお召し上がりいただけるご提供方法。生でも食べられるほど鮮度にこだわった素材だから、かるくしゃぶしゃぶするくらいで美味しくお召し上がりいただけます。



※写真はイメージです。※価格はすべて税込です。※内容は急遽変更・中止する場合がございます。

News Release
報道関係各位

2026年11月10日

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。『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/









※写真はイメージです。

～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　寿司プロモーション部　担当：服部
TEL：052-784-8400 FAX：052-784-8401