

にぎりの徳兵衛など50店舗で初夏の新メニュー登場！
愛媛県産「活めかんぱち」、北海道産「ほたて霜降り」
旬のあじを使った創作寿司「あじ梅入りなめろう味噌」など全16品！
「活めかんぱちと初夏の味巡り」
2024年5月14日(火)～7月1日(月)

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：小島保幸）は、回転寿司業態の「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「海へ」の各店で、2024年5月14日(火)から、「活めかんぱちと初夏の味巡り」を期間限定で実施します。



初夏のお寿司が全11種類登場！愛媛県産『活めかんぱち』は初夏に旬を迎え程よく脂がのり絶品です。水揚げ後すぐに活めし、鮮度よく引き締まった身質で、歯ごたえも楽しめます。北海道産『ほたて霜降り～柚子ポン酢ジュレ～』は絶妙な食感と口の中に広がる甘みが楽しめ、柚子ポン酢ジュレと相性抜群です。

お寿司と一緒に楽しんでいただきたいサイドメニューも充実しています。国産からすみを贅沢に使用した冷たい『からすみそば』や、旨味たっぷりの穴子が入った『穴子入りだし巻き玉子』など全5品をご用意しています。

是非この機会に、今しか食べられない初夏のおすすめ寿司をご堪能ください。

◆初夏一押しメニューをピックアップしてご紹介します！

①愛媛県産 島寿司風漬けかんぱち

440円

水揚げ後すぐに活めし、鮮度のよく引き締まった身質。程よい脂のりと旨味が堪能できる自慢の一品です。ピリッと辛い練りがらしが程よいアクセントになり、かんぱちのうまさを引き立てます。

※島寿司とは、伊豆諸島、八丈島の郷土料理の一種でネタを醤油漬けした寿司。わさびの代わりに練りがらしを使うのが特徴的で古くから島人に親しまれています。

※時期により九州産になる場合がございます。



②北海道産 ほたて霜降り～柚子ポン酢ジュレ～

396円

霜降りにすることで、プリップリの食感で、ほたての旨味、甘味をギュッと凝縮しました。

高知県産の柚子を使用したポン酢ジュレで香りよく、さっぱりとした風味が楽しめます。



③九州産 あじ梅入りなめろう味噌

352円

九州産の新鮮なあじを厳選！漁師飯のなめろうをヒントに生まれた創作寿司で、シャリとネタの間に自家製の梅肉入り味噌を挟み、大葉、ネギ、みょうが、貝割れの4種の香味野菜を添えました。

お口の中で複雑な味わいが絶妙に一体になる楽しい一品。一味違った「あじ」をご堪能ください。



④鹿児島県産【旨水(うまみ)の鰻】大切り国産うなぎ一貫

550円

鹿児島県産の【旨水の鰻】を厳選。霧島山系の清らかな地下水で大切に育てたうなぎは、たっぷりと脂がのりスタミナ満点！

提供直前に店内で炙ることで、香ばしさがぐっと際立ちます！こだわりの熟成醤油を使用したタレがうまさの決め手です。



⑤金とろ穴子白焼き

440円

柔らかな食感で脂のり抜群の天然真穴子「金とろ穴子®」を厳選。

シンプルな味付けながら穴子の旨さが引き立ち食欲をそそる逸品です。

お好みでかるくわさびや岩塩をつけていただくと、さらに美味しいお召し上がりいただけます。



◆フレッシュブルーベリー果実を使用！

ブルーベリーとチーズケーキのスイーツも期間限定で販売中！

■販売日：7月1日(月)まで

■販売店舗：回転寿司業態「にぎりの徳兵衛」、「海鮮アトム」、「海へ」計50店舗

※稲沢店ではメニュー内容が異なります。※記載内容は急遽変更・中止する場合がございます。



●ブルーベリーカタラーナ

濃厚なカスタードアイスに酸味が利いた果肉の入ったブルーベリーソースを重ねたカタラーナです。

440円

●ブルーベリーチーズケーキ
アイス添え

ココアスポンジとブルーベリーのチーズケーキにブルーベリーのアイス添え贅沢な一品に仕上げました。

528円



●ブルーベリープリン

ブルーベリーのフルーティーな酸味とミルクのなめらかさが絶妙にマッチした優しい味のプリンです。

396円



●ブルーベリー

レアチーズアイス

レアチーズケーキ風味のアイスにブルーベリーソースとクッキー生地を入れました。

396円

◆フェアのお寿司は【お持ち帰り】もできます

フェアのお寿司はお持ち帰りも可能です！ご家庭、オフィスなどお店の味をぜひお楽しみください。アトムのテイクアウトサイトよりネット予約&ネット決済がご利用いただけます。

オススメはテイクアウト限定商品「季節のにぎり」！四季折々のネタを盛り込んだ1人前のお寿司は隠れた人気商品です。内容は時期により変わりますので、最新の詳細はアトムのテイクアウトサイトでチェック！

サイトURL：<https://www.atom-takeout.com/>



●季節のにぎり（テイクアウト限定商品）

（まぐろ・むささきいか・赤えび・あじ・活めかんぱち・玉子・
ほたて霜降り～柚子ポン酢ジュレ～・金とろ穴子白焼き・ネギとろ軍艦・つぶ貝わさび軍艦）
1,879円

販売日：2024年5月14日(火)～7月1日(月)

＼ お持ち帰りは /
ネット予約&ネット決済が
簡単・便利!

予約は簡単

24時間
ネット受付



パソコンまたはスマートフォン等からご予約いただけます。

時間指定で

お店で
待たずに
受け
取れます



ネットクレジット決済なら

※一部店舗は除きます。

お店で
受け取る
だけ!



※価格は全て税込です。※写真はイメージです。
※一部サイドメニュー、デザートのお持ち帰りはできません。ご了承ください。



◆ブランド紹介

<にぎりの徳兵衛>

にぎりの徳兵衛は東海地区をメインに計41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/>



<海鮮アトム>

海鮮アトムは、福井県内に9店舗展開しており、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。本まぐろなど定番のほか、旬モノや福井の郷土料理である「焼きさば」、繊細で柔らかな食感とやさしい甘みの「紅ずわい蟹」、新鮮なぶりと大葉を巻いた「ぶり鉄火巻き」など福井らしさが楽しめるメニューが好評。お寿司に合う福井生まれの辛口の日本酒もご用意しています。

- HP <https://www.kaisenatom.com/>
- X <https://twitter.com/kaisenatom>
- Instagram

<https://www.instagram.com/kaisenatom/>



<海へ>

『廻転すし海へ』は、新鮮なお寿司を気軽に楽しめる三重県桑名市にある廻転すし店です。

『海へ』は、板前が目の前で握るお手軽な回転寿司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 (Order Carry Account) 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。

さらに、お客様のご要望に合わせたお席のスタイルも4つのタイプをご用意しています。

- HP https://www.atom-corp.co.jp/brand/brand.php?brand_no=138

