

にぎりの徳兵衛など50店舗で夏の新メニュー登場！
アジの最高峰「しまあじ」、大振り「天然大車えび」
鹿児島県産 旨水の鰻「大切り国産うなぎ」など全16品！
「しまあじと夏の大漁祭り」
2024年7月9日(火)～8月26日(月)

コロナ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：田中公博）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7月9日(火)から、「しまあじと夏の大漁祭り」を期間限定で実施します。



夏のお寿司が全13種類登場！アジの最高峰『しまあじ』はしっかりとした歯ごたえと、舌に絡みつく旨味たっぷりの夏の一押し。大振りの『天然大車えび』は海老の王様とも称され、圧倒的な甘味・旨味が堪能できる贅沢な一品です。

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。夏の定番スタミナ食材“うなぎ”を使用したふわふわ食感の『う巻き』や、冷たいビールのつまみにも最適な『たこの唐揚げ』など全3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夏のおすすめメニューをご堪能ください。

◆夏一押しメニューをピックアップしてご紹介します！

①夏の特選五貫盛り

1,045円

夏のオススメのネタを一皿でご堪能いただける五貫盛りです。

しまあじ、すずき昆布め、天然大車えび、むらさきいか、活めかんぱちが1貫ずつ楽しめるので、最後まで飽きずにお召し上がりいただけます！



②しまあじ

550円

アジの王様と呼ばれる『しまあじ』は脂ののりも、旨味も最高！
夏の一押し商品です！



③天然大車えび一貫

396円

大振りの天然車えびを厳選。

海老の王様とも称され、圧倒的な甘味・旨味が堪能できる贅沢な一品です。

弾力がありプリップリの食感で噛むほど車えびのおいしさが溢れます。



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上げたうなぎは、たっぷりとした脂ののりスタミナ満点！

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すずき昆布め

440円

三陸産すずきを使用。

あっさりとした上品な味わいのすずきを昆布で旨味をぎゅっと濃縮！



◆今が旬！みずみずしくて、あま〜い魅惑のメロンが楽しめるスイーツ4品
が季節限定で登場！

■販売日：8月26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。



●メロンカタラーナ 440円

濃厚なカスタードアイスに北海道赤肉メロンを使用したソースを重ねたカタラーナです。

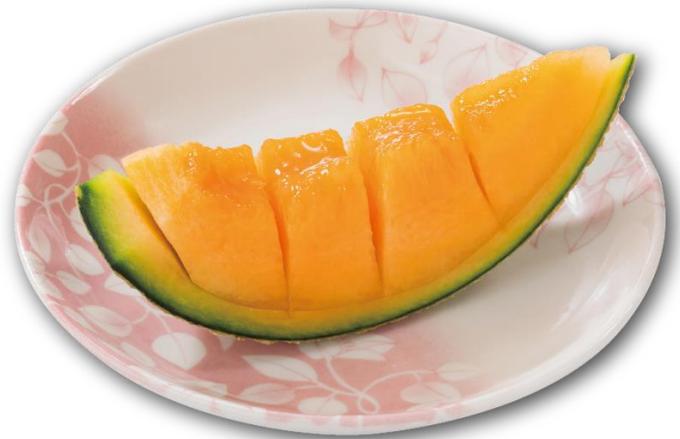
●メロン杏仁プリン 396円

口に入れると杏仁の香りとメロンの風味が広がる食後のデザートにぴったりの一品。



●北海道メロンジェラート
396円

北海道赤肉メロンの果汁を使用した、さっぱりとしながらメロンを感じられるクリーミーなジェラートです。



●メロン 396円

お寿司の後のお口直しにぴったりな一品。

◆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・むらさきいか・赤えび・サーモン・玉子・
しまあじ・すすき昆布〆・かんぱち・うなぎ・ネギとろ軍艦）
1,695円
販売日：2024年7月9日(火)～8月26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轉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

