



2024年7月3日

にぎりの徳兵衛など44店舗

お盆 お持ち帰り寿司祭り ご予約受付開始

お盆にぴったりの豪華ネタ満載のお盆限定桶「花火」も登場！

さらに8月9日(金)～8月18日(日)お受取り限定

対象商品を8月8日(木)までにネット決済で「寿司醤油」がもらえる！

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、「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「海へ」の各店で、お盆限定桶「花火（はなび）」のご予約受付を2024年7月9日(火)より開始いたします。「花火」はお盆のおもてなしにぴったりの、本まぐろ中とろ、のどぐろ炙り、かんぱちなどの豪華ネタ満載で、お盆の楽しいひと時を豪華なお寿司が華やかに食卓を彩ります。

さらに2024年8月9日(金)～8月18日(日)のお受取り限定で、2024年7月9日(火)～8月8日(木)までに対象のお持ち帰り商品をネット決済いただくと『寿司醤油』をプレゼントいたします。

「ネット決済」で店頭での待ち時間を最小限に！ご希望のお時間にささとお持ち帰りいただけます。お盆期間中は混雑が予想されますので早めのご予約がおすすめです。お盆は帰省や友人との集まりなど大切な方々と集うときだからこそ、にぎりの徳兵衛、海鮮アトム、海への本格寿司で贅沢なおもてなしを。皆様のご予約を心よりお待ちしております。

商品お渡し期間
8月9日(金)～8月18日(日)限定

対象商品を
8月8日(木)
までに
ネット決済
すると
対象商品
1つにつき

寿司醤油
プレゼント

対象商品
花火・翡翠・
山吹・菖蒲・
撫子の全サイズ

※対象商品1つにつき1つプレゼントとなります。プレゼントの内容は急遽変更となる場合がございます。
※一部店舗では実施しておりません。
詳しくはHPにてご確認ください。

花火

はなび

対象商品

お盆特別桶 販売期間 8月9日(金)～8月18日(日)

5～6人前 58貫 **12,480円(税込13,478円)**

※写真はイメージです。※いかなど味に詰まりやすい商品もございますので高齢者やお子様がお召し上がりの際は十分にご注意下さい。※加工工程では細心の注意を払っておりますが、まれに小骨・貝殻等が入っている場合がございます。※数量には限りがあります。品切れの際はご了承ください。※容器や盛り付けが異なる場合がございます。※天候などにより、仕入れや産地が変更する場合がございます。※写真は料理具材をはっきりお見せする為に撮影したものです。※事前ネットクレジット決済以外のお支払いは、商品のお渡し時にお願致します。※地域エリアにより、価格が異なる場合がございます。

※記載内容は2024年7月9日時点の内容です。記載内容は予告なく変更となる場合がございます。一部店舗では実施しておりません。詳しくはHPをご確認ください。

お盆は贅沢におもてなし
お持ち帰り
寿司祭り

赤えび

真鯛

ほたて

えび

サーモン

数の子

まぐろ

むらさきいか

穴子押し寿司

うなぎ押し寿司

うにいくら

本まぐろ中とろ

のどぐろ炙り

かんぱち

徳兵衛

海鮮アトム

海へ

※写真の内容はにぎりの徳兵衛、海へのものです。海鮮アトムは対象商品が一部異なります。※写真はイメージです。



2024年7月3日

◆お盆のお持ち帰りは「ネット決済」が断然おすすめ！

・おすすめポイント① 「ネット決済なら、店頭で商品を受け取るだけ！」

レジでのお会計時間を短縮するため、当社では「ネット決済」をおすすめしています！ネット上でお会計が済んでいるから、店頭では商品を受け取るだけ！レジ行列に並ばなくてもいいから、ノンストレスでスムーズに商品の受け渡しが可能となります。

ネット決済はとっても簡単！アトムのテイクアウトサイト (<https://www.atom-takeout.com/>) で商品をカートに入れたら、ご希望のお受取り日時とおお客様のクレジットカード情報を入れて注文確定。お客様のマイページにクレジットカード情報を登録しておくと、2回目以降はクレジットカード情報を入力するお手間も省けるためさらに簡単にご予約が可能になります。

ネット決済なら店頭で 商品を受け取るだけ！


・おすすめポイント② 「対象商品を8月8日までにネット決済で「寿司醤油」がもらえる！」

2024年8月8日(金)～8月18日(日)の商品お受取りに限り、2024年7月9日(火)～8月8日(木)までに対象商品をネット決済いただくと、「寿司醤油」をプレゼントいたします！

「寿司醤油」とは、店内で提供している醤油で、お寿司にもお刺身にも相性抜群の人気の商品です。通常、店頭販売も行っており、1本200mlとご家庭でも使いやすいサイズ感になっています。便利な「ネット決済」で早めのご予約をしていただき、ぜひ「寿司醤油」を手に入れてください。

商品お渡し期間 **8月9日(金)～8月18日(日)限定**

徳兵衛 海へ




ネット決済特典

対象商品を**8月8日(木)までにネット決済**すると

対象商品 花火・翡翠・山吹・
菖蒲・撫子の全サイズ


※対象商品1つにつき1つプレゼントとなります。プレゼントの内容は急遽変更となる場合がございます。
※一部店舗では実施しておりません。詳しくはHPにてご確認ください。

1つにつき 対象商品 **寿司醤油 1本**
プレゼント



お持ち帰りは/
**ネット決済が
簡単・便利!**

予約は簡単
24時間
ネット受付



時間指定で
お店で
待たずに
受け
取れます

ネット決済なら
※一部店舗は除きます。
お店で
受け取る
だけ!

※写真の内容はにぎりの徳兵衛、海へのものです。海鮮アトムは対象商品が一部異なります。※写真はイメージです。



2024年7月3日

◆ 『お持ち帰りすし祭り』 企画概要

■ 特典内容

対象期間お受取り限定で、
8月8日(木)までに対象のお持ち帰り商品をネット決済
いただくと『寿司醤油』をプレゼントいたします。

※プレゼントはいずれか1つをお選びいただけます。

※対象商品1つにつき1つプレゼントとなります。



■ 実施期間

予約受付期間：2024年7月9日(火)～8月8日(木)まで

商品受取期間：2024年8月9日(金)～8月18日(日)

■ ご注文方法

アトムのテイクアウトよりネット注文・ネット決済いただけます。

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

■ 対象商品

花火、翡翠、山吹、菖蒲、撫子の全サイズ

・ 花火 [はなび] 【8/9(金)～8/18(日) 限定販売】

＜かんぱち・のどぐろ炙り・本まぐろ中とろ・うにいくら・うなぎ押し寿司・

穴子押し寿司・むらさきいか・まぐろ・数の子・サーモン・えび・ほたて・真鯛・赤えび＞

(5～6人前) 13,478円

・ 翡翠 [ひすい]

＜いか・まぐろ・数の子・サーモン・のどぐろ・ほたんえび・

真鯛・かんぱち・かに・中とろ・うにいくら・うなぎ・飾り玉子＞

(5人前) 16,330円 (4人前) 13,060円 (3人前) 9,790円

・ 山吹 [やまぶき]

＜かんぱち・まぐろ・赤えび・数の子・かに・いか・うなぎ・生うに・いくら・中とろ・飾り玉子＞

(5人前) 13,480円 (4人前) 10,780円 (3人前) 8,090円

・ 菖蒲 [あやめ]

＜かんぱち・真鯛・まぐろ・とろサーモン・えんがわ・いか・赤えび・ネギとろ軍艦・生うに・中とろ＞

(5人前) 10,440円 (4人前) 8,350円 (3人前) 6,260円

・ 撫子 [なでしこ]

＜いか・まぐろ・かんぱち・えんがわ・とろサーモン・えび・玉子・かっぱ巻き・鉄火巻き・うなぎ＞

(5人前) 7,720円 (4人前) 6,130円 (3人前) 4,530円

※価格は全て税込です。※写真はイメージです。※海鮮アトムは内容、価格が一部異なります。



■ 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

※【にぎりの徳兵衛】富田店、今伊勢店、稲沢店、天王店、桑名店、扶桑店、関店では実施致しません。

◆お盆にぴったり！豪華ネタ満載のお盆限定桶「花火」商品概要

- 商品名・価格：花火〔はなび〕（5～6人前）13,478円
- 販売期間：2024年8月9日(金)～8月18日(日)
- 商品説明：本まぐろ中とろ、のどぐろ炙り・うなぎ押し寿司など人気ネタが満載のお盆限定桶です。花火のように放射線状に並んだ華やかなお寿司です。



◆お寿司とご一緒に！オススメサイドメニュー

お寿司とご一緒に、店内仕込みのサイドメニューはいかがでしょう。

揚げ物はすべて店内で揚げた本格的な逸品で、鶏の唐揚げ、れんこん海鮮はさみ揚げ、揚げ物盛り合わせ、げその唐揚げ、ポテトの全5種類をご用意しております。お寿司のお共にぴったりの「海鮮茶碗蒸し」は数量限定のため、8/8(木)までの要予約。お早めのご予約がおすすめです。



- 海鮮茶碗蒸し
450円
お渡し期間8/9～8/18
(8/8までの要予約)



- 鶏の唐揚げ
648円



- れんこん海鮮はさみ揚げ
864円



- 揚げ物盛り合わせ
1,350円

※価格は全て税込です。※写真はイメージです。



◆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

