

## にぎりの徳兵衛など45店舗 お盆限定の特別なごちそう寿司に舌鼓！

霧降高原牛、蝦夷アワビ、蝦夷バフンウニなど **「極み三昧」販売！**

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：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8月9日(金)から「極み三昧」を期間限定で販売します。

お盆は大切な人が集う大切な時間だからこそ、贅沢なお寿司を楽しんでいただきたいという思いから生まれた「お盆限定 極み五貫盛り」は「本まぐろ中とろ」「天然大車えび」「霧降高原牛（きりふりこうげんぎゅう）ローストビーフ」「蝦夷（えぞ）アワビ」「蝦夷（えぞ）バフンウニ」の5品を盛り合わせた贅沢な一皿。濃厚な旨味たっぷりの「蝦夷バフンウニ」と、驚くほど柔らかでしっとりとした肉質のブランド牛「霧降高原牛ローストビーフ」は特におすすめです。

さらに、青森県産の「北寄貝三昧」も同時販売。身はぷっくりと厚く、濃厚な貝の旨味があふれる青森県産の北寄貝を貝ひもとともに三貫盛りでご用意しました。今だけの贅沢なお寿司をお口いっぱい頬張ってお楽しみください。

### ◆「極み三昧」概要

■販売日：2024年8月9日(金)～なくなり次第終了

■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】天王店、扶桑店、関店、桑名店、今伊勢店、稲沢店では実施致しません。

### ■商品



●お盆限定 極み五貫盛り 1,738円



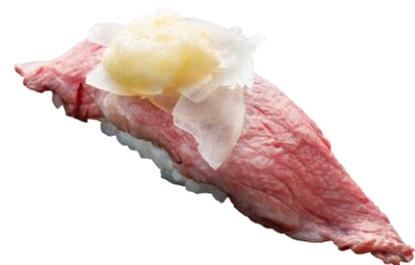
●北寄貝三昧（青森県産） 880円



●本まぐろ中とろ 649円



●天然大車えび一貫 396円



●霧降高原牛ローストビーフ一貫 396円



●蝦夷アワビー一貫 396円



●蝦夷バフンウニー一貫 440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](https://www.atom-corp.co.jp/brand/brand.php?brand_no=138)

