

にぎりの徳兵衛など51店舗にて  
本日から“福を呼ぶ 恵方巻”を予約開始!!  
ご祈祷海苔使用、さらに予約特典で10%OFF券進呈!  
～ 販売期間 2025年1月29日(水)～2月3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：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」の全51店舗で、恵方巻の予約受付を2024年12月27日(金)より店頭、ネットにて開始します。

今年は、無病息災・家内安全・商売繁盛の願いをこめて尾張四観音のひとつ「荒子観音寺（愛知県名古屋市）」でご祈祷を受けた「ご祈祷海苔」を使用。お店で1本1本丁寧に巻いたこだわりの商品です。さらに予約特典として、2025年1月28日(火)までに恵方巻をご予約で各店をご利用いただける「10%OFF券」をプレゼントいたします。

本まぐろ中とろ、国産サーモン、松阪牛など具材にもこだわった恵方巻は「全9種類」をご用意。今年はアトムの恵方巻で、2025年の「福」を呼びましょう!

**恵方巻ご予約受付中** 販売期間 1月29日(水)～2月3日(月)

※1月29日(水)～2月1日(土) お渡し分は要予約

1月28日(火)までに恵方巻をご予約で  
お店で使える**10%OFF券**プレゼント!!

※10%OFF券の有効期限2025年2月4日(火)～3月31日(月)  
※商品と一緒に1組1枚配布いたします。※海鮮茶碗蒸しは予約特典対象外です。※10%OFF券の割引上限は5,000円。

1月31日(金)まで店頭での**前払い**もできます!  
前払いでの商品受取日は、2025年2月2日(日)のみ  
※一部店舗では実施しません。詳しくはHPをご覧ください。

**至福の恵方巻食べ比べ** ハーフセット 4,600円(税込)

**三種恵方巻** ハーフセット 2,200円(税込)

至福の恵方巻: 300円(税込)お得!  
三種恵方巻: 100円(税込)お得!

※写真はすべてイメージです。数量には限りがあります。最切れの際はご了承ください。  
※ハーフサイズの販売をしていない商品もございますが、フルサイズの半額を差し引いた差額分をお得な価格として記載しております。



## 【「福を呼ぶ 恵方巻」概要】

■販売日：2025年1月29日(水)～2月3日(月)

■販売店舗：にぎりの徳兵衛全店、海鮮アトム全店、海へ桑名店 計51店舗

■予約特典：2025年1月28日(火)までに恵方巻をご予約で各店をご利用いただける「10%OFF券」をプレゼントいたします。

### ■商品概要

・至福の恵方巻食べ比べ-halfセット 1セット4,600円

本まぐろ中とろ巻・渥美プレミアムラスサーモン巻（※海鮮アトムはふくい名水サーモン巻）・松阪牛巻が入った-halfサイズ三本セットです。セットで300円お得！



・招福の三種恵方巻-halfセット 1セット2,200円

海鮮恵方巻・恵方巻・海老かつタルタル恵方巻が入った-halfサイズの三本セットです。毎年人気の高い海鮮巻は、海の幸たっぷりの11種の具材入り。セットで100円お得！



・本まぐろ中とろ巻  
〈halfサイズ〉

1本1,900円

口の中でとろける自慢の逸品です。



・渥美プレミアムラスサーモン巻  
※海鮮アトムはふくい名水サーモン巻

〈halfサイズ〉

1本1,400円

愛知県、福井県の国産サーモンを使用。



・松阪牛巻  
〈halfサイズ〉

1本1,600円

旨みたっぷりの深い味わい。



・海鮮恵方巻  
1本2,400円



・恵方巻  
1本1,400円



・海老かつ  
タルタル恵方巻  
1本800円



・サラダ恵方巻  
1本660円

■ネット予約はアトムテイクアウトサイトが簡単・便利です！

アトムのテイクアウトサイトURL：<https://www.atom-takeout.com/>

※写真はイメージです。※価格は全て税込です。



## ◆尾張四観音「荒子観音寺」のご祈禱を受けた「ご祈禱海苔」を使用！

名古屋城を中心に「歳徳神（としとくじん）＝1年の福德を司る神」のいる方角を恵方（えほう）と呼び、「尾張四観音」のうち、その年の恵方にあたる寺はご利益が大きいとされています。2025年の恵方観音はなんと「荒子観音寺」！  
そんなご利益たっぷりの荒子観音寺で、無病息災・家内安全・商売繁盛の願いをこめてご祈禱を受けた「ご祈禱海苔」使用！  
お店で1本1本丁寧に巻いたこだわりの恵方巻を食べて福を招きましょう！



## ◆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出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](https://www.atom-corp.co.jp/brand/brand.php?brand_no=138)

～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 マーケティング部 担当：水上  
TEL：045-224-7394 FAX：045-224-7391