

【にぎりの徳兵衛】など50店舗で春の新作寿司がお披露目！  
近畿大学とニチレイフーズが共同開発した「アセロラ真鯛®」、  
「釜石サクラマス」「かつお」「さより」など春の味覚  
**「アセロラ真鯛®と春の味覚祭り」**  
2025年3月4日(火)より販売開始

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50店舗で、2025年3月4日(火)から、「アセロラ真鯛®と春の味覚祭り」を期間限定で実施します。



春の訪れを感じられる期間限定のお寿司が全15品登場！春と言えばやっぱり「真鯛」。その中でも当社は「アセロラ真鯛®」を厳選！近畿大学とニチレイフーズが共同開発した真鯛は、アセロラ果汁の搾りかす粉末を配合した餌で育てたサステナブルな商品。後味すっきりで大満足の美味しさです！

そして、なめらかで柔らかい食感の「釜石サクラマス」は脂がのっているのにあっさり食べやすいのが特徴。その他にも新物の「かつお」や春告魚（はるつげうお）の「さより」、ふっくら大粒の「煮はまぐり」など春の味覚を多数をご用意しています。

また、春の食材をふんだんに使用したサイドメニューも充実！“アセロラ真鯛®、桜えび”を贅沢に盛り込んだ「春を彩る茶碗蒸し」や、焼きたて熱々の「桜えびとしらすの館かけだし巻き玉子」など全4品も登場。是非この機会に、今しか食べられない期間限定メニューをご堪能ください。

◆春の一押しメニューをピックアップしてご紹介します！



春の特選五貫盛り

968円

季節ごとに内容を変えて登場する人気の五貫盛り！かつお、いか、釜石サクラマス、さより、さわら塩め炙りがご堪能いただけます。



《近大生まれ》  
アセロラ真鯛®

418円

春と言えばやっぱり「真鯛」！アセロラ果汁の搾りかす粉末を配合した餌で育てたサステナブルな真鯛は後味すっきりの美味しさです！



《岩手県釜石産》  
釜石サクラマス

418円

春らしいピンクオレンジ色の身で、なめらかで柔らかい食感が特徴。濃厚な旨味をお楽しみ頂けます。



《新物》かつお

418円

“新物”入荷！旨みが強く、脂が少なめでさっぱりとした味わいが特徴です。



《春満開》春三味

451円

春らしさ満載！生しらす、生桜えび、茹でほたるいかの軍艦三種盛り。鮮度抜群の美味しさをぜひ！



《春告魚》さより

418円

春告魚（はるつげうお）とも呼ばれるさよりは、光輝く身が美しくあっさり上品な味わいです。



春を彩る茶碗蒸し

539円

アセロラ真鯛®と桜えびを贅沢にたっぷり使った春限定の茶碗蒸し。出汁がきいた熱々のあんかけ仕立てです。

※価格は全て税込です。※写真はイメージです。



## ◆ 《アセロラ真鯛®と春の味覚祭り》 概要

■ 販売日：2025年3月4日(火)～5月6日(月・祝)

■ 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

※一部店舗ではメニュー内容が異なります。

※記載内容は2025年2月27日時点のものです。内容は急遽変更・中止する場合がございます。

### ■ 商品

#### 【寿司】

・春の特選五貫盛り (かつお、いか、釜石サクラマス、さより、さらわ塩め炙り)	968円
・鯛三昧 (アセロラ真鯛、真鯛湯霜炙り、真鯛だしとろろのせ)	649円
・《近大生まれ》アセロラ真鯛®	418円
・真鯛だしとろろのせ	451円
・真鯛湯霜 (ゆしも) 炙り	451円
・《岩手県釜石産》釜石サクラマス	418円
・《新物》かつお	418円
・さより	418円
・春三昧 (生しらす、生桜えび、茹でほたるいか)	451円
・《富山県産》茹でほたるいか	308円
・煮はまぐり一貫	308円
・《福岡県産》さらわ塩め炙り	451円
・生ほたるいか	308円
・生桜えび	363円
・《駿河湾産》生しらす	363円

#### 【サイドメニュー】

・春の天ぷら盛り合わせ (えび、アセロラ真鯛®, ほたるいか、生姜入りもずく、大葉)	649円
・桜えびとしらすの餡かけだし巻き玉子	539円
・春を彩る茶碗蒸し (アセロラ真鯛®, 桜えび)	539円
・サーモンハラス唐揚げ	418円



※価格は全て税込です。※写真はイメージです。

## ◆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、オフィスなどで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）  
（かつお、いか、赤えび、さわら塩炙り、玉子、アセロラ真鯛、釜石サクラマス、さより、桜えびしらす合盛り）  
1,598円

販売日：2025年3月4日(火)～5月6日(月・祝)

＼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！



※一部店舗では販売しておりません。※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。※アトムのテイクアウトサイトは2025年4月1日～7月上旬（予定）は、ネットクレジット決済機能を一時停止し、店頭決済のみの取り扱いとさせていただきます。



## ◆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)



## ◆アトムアプリのご紹介

毎週お得なクーポンを配信中！ アプリからフェア情報などもいち早く配信しています。自分のお誕生日や、お子様のお誕生日を登録するとデザート1品プレゼントクーポンが配信されます。また、アトムアプリは「にぎりの徳兵衛」だけではなく株式会社アトムが運営する「ステーキ宮」や「カルビ大将」「かつ時」などのブランドも入っており、それぞれお得なクーポンが毎週配信されています。アプリは「AppStore」「Google Play」よりインストール可能です。

アトムアプリはお持ちですか？  
アトムアプリはお得でうれしい機能が満載！  
インストール(無料)で  
アトム各ブランドの最新情報や  
お得なクーポンが届きます。

インストールはこちら