

「一本釣りとりかつおと秋の旬彩祭り」

脂のり抜群「一本釣り大切りとりかつお」、
サーモン好き必見！国産2種を食べ比べなど
全17品を9月2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：植田剛史）が展開する回転寿司業態の「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」全店で、2025年9月2日(火)から、「一本釣りとりかつおと秋の旬彩祭り」を期間限定で実施します。



本フェアでは秋のおすすめメニューが全17品登場！

今回の一押しは、鮮度と脂のりにこだわった「一本釣り大切りとりかつお」。1尾ずつ丁寧に釣り上げ、船上ですぐさま-20℃前後の塩水プールで急速凍結することで、魚体を傷つけず鮮度をキープ。さらに、出刃包丁による「脂選別」で、極上のとりかつおだけを厳選しています。漁場は、脂のりが良いことで知られる「東沖漁場」。こだわりの詰まった「とりかつお」です！

秋の定番「サーモン」も、今回は特別仕様。「ふくい名水サーモン®」と「ホワイト富士山サーモン」、見た目も味も異なる2種をご用意。ぜひ食べ比べて、それぞれの魅力を感じてください。

また、舞茸や鮭を使った茶碗蒸し、出し巻き玉子、天ぷらなど、秋の味覚を取り入れたサイドメニューも充実。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。

秋一押しメニューをピックアップしてご紹介します！



《東浦漁場・脂選別》

一本釣り大切りトロかつお
385円

1尾ずつ釣り上げ鮮度にこだわる「1本釣り」と、カツオの中でも脂のりが良いとされる「東浦漁場」で獲れたトロかつおを使用。さらに出刃により脂選別しているから脂のりが格別！柚子ボン酢ジュレでさっぱりと。



《新作！創作寿司》

さばガリロール

319円

しめ鯖と甘酢生姜をおぼろ昆布で巻いた創作寿司です。大葉の爽やかな香りと白ゴマの香ばしさが、味わいに奥行きを添えます。



《福井ブランド魚》

ふくい名水サーモン®
429円

鮮やかなオレンジ色が食欲をそそる福井のブランド魚。冷凍することなく生で仕入れているので、その旨さや歯ごたえを存分に味わうことができます。



《サーモン・舞茸・なす》

秋の彩り茶碗蒸し

429円

秋の味覚のサーモン、舞茸、なすを使ったあんかけ茶碗蒸しです。銀杏、鶏肉、しいたけなど具沢山で出汁の旨みもたっぷり！なめらかな食感の秋一押しの茶碗蒸しです。

秋の特選五貫盛り

1,023円

季節ごとに内容を変えて登場する人気の五貫盛り！ふくい名水サーモン・ホワイト富士山サーモン・一本釣り大切りトロかつお・焼きさば・茹でほたて。

WHITE
FUJISAN
SALMON



《世界で唯一の存在》

ホワイト富士山サーモン
429円

「サーモン＝赤身」という、常識を打ち破る、世界で唯一のサーモン。川魚本来の美しさとあっさりとした脂のりで上品な味わいです。



《熱々のあんかけ仕立て》

鮭と舞茸のあんかけだし巻き玉子

583円

人気メニュー「だし巻き玉子」を鮭や舞茸で秋仕様に！店内で焼き上げ熱々をご提供します。

※価格は全て税込です。※写真はイメージです。

一本釣りとろかつおと秋の旬彩祭り 概要

■販売日：2025年9月2日(火)～11月3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 計52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8月26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】

- 一本釣り大切りとろかつお 385円
- ふくい名水サーモン® 429円
- ホワイト富士山サーモン 429円
- サーモン合盛り 429円
(ふくい名水サーモン・ホワイト富士山サーモン)
- 秋の特選五貫盛り 1,023円
(ふくい名水サーモン・ホワイト富士山サーモン・一本釣り大切りとろかつお・焼きさば・茹でほたて)
- 焼きさば 319円
- さばガリロール 319円
- 茹でほたて 506円
- 太刀魚炙り 385円
- サーモン塩麹軍艦 198円
- 舞茸天 275円
- 揚げなす田楽 198円

【サイドメニュー】

- 秋の天ぷら盛り合わせ 550円
(サーモン・舞茸・なす・えび・大葉)
- 鮭と舞茸のあんかけだし巻き玉子 583円
- 秋の彩り茶碗蒸し 429円
(サーモン・舞茸・なす)
- 赤えびの唐揚げ 429円
- 鮭豚汁(しゃけとんじる) 385円

※上記価格は全て税込です。※写真はイメージです。



秋限定のネタを使用した季節のランチも9月2日(火)より販売開始！

平日限定で午後5時まで販売（一部店舗で土曜日は午後4時まで販売）しているランチメニューは新鮮な旬のネタをお得に味わえます！2025年9月2日(火)より、秋限定のネタを使用した「季節のにぎり」も販売開始します。さらに、ランチタイムは日替りおみそ汁をご用意しており、セルフサービスでアツアツを何杯でも無料でお楽しみいただけます。職人が握る本格寿司をお手頃価格でご堪能いただけるランチメニューは、初めてのにぎりの徳兵衛や海鮮アトムにご来店いただく方にも大変おすすめです。



【秋限定ランチメニュー】

●季節のにぎり（まぐろ、いか、蒸しえび、ネギとろ巻き、ふくい名水サーモン®、一本釣り大切りとろかつお、焼きさば、サーモン塩麹軍艦、茶碗蒸し）

1,606円

販売日：2025年9月2日(火)～11月3日(月・祝)

季節のにぎり
1,460円(税込1,606円)

- まぐろ ●いか ●蒸しえび ●ネギとろ巻き
- ふくい名水サーモン® ●一本釣り大切りとろかつお
- 焼きさば ●サーモン塩麹軍艦 ●茶碗蒸し

ランチタイム
オープン午後5時までご利用いただけます。
(土日、祝を除く)

極上のにぎり
2,280円(税込2,508円)

- まぐろ ●いか ●蒸しえび ●ネギとろ巻き
- ふくい名水サーモン® ●一本釣り大切りとろかつお
- 焼きさば ●サーモン塩麹軍艦 ●茶碗蒸し

まぐろ三色丼
1,380円(税込1,518円)

- まぐろ ●いか ●蒸しえび ●ネギとろ巻き
- ふくい名水サーモン® ●一本釣り大切りとろかつお
- 焼きさば ●サーモン塩麹軍艦 ●茶碗蒸し

日替りのにぎり
1,280円(税込1,408円)

- まぐろ ●いか ●蒸しえび ●ネギとろ巻き
- ふくい名水サーモン® ●一本釣り大切りとろかつお
- 焼きさば ●サーモン塩麹軍艦 ●茶碗蒸し

賑わい海鮮丼
1,080円(税込1,188円)

- まぐろ ●いか ●蒸しえび ●ネギとろ巻き
- ふくい名水サーモン® ●一本釣り大切りとろかつお
- 焼きさば ●サーモン塩麹軍艦 ●茶碗蒸し

寿司そばランチ 1,080円(税込1,188円)

- まぐろ ●いか ●蒸しえび ●ネギとろ巻き
- ふくい名水サーモン® ●一本釣り大切りとろかつお
- 焼きさば ●サーモン塩麹軍艦 ●茶碗蒸し

満足のにぎり
1,290円(税込1,419円)

- まぐろ ●いか ●蒸しえび ●ネギとろ巻き
- ふくい名水サーモン® ●一本釣り大切りとろかつお
- 焼きさば ●サーモン塩麹軍艦 ●茶碗蒸し

日替りおみそ汁サービス
お替り自由

※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。

にぎりの徳兵衛・海鮮アトムについて

<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43店舗展開している『活気』『旬』『伝統』を楽しむ回転寿司です。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だ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回転寿司です。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/>



アトムアプリのご紹介

「ステーキ宮」「カルビ大将」「がんこ亭」「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「かつ時」がひとつになった統合アプリ。その名もアトムアプリ！

アプリ一つで各ブランドの情報管理や、クーポン配信などに加え、新たに「来店共通ポイントカード」が搭載されました！より便利にお得にご利用頂くことが出来ますので、この機会にぜひインストールをお願いいたします。

