

「ぶり」と冬の寒便り

冬の味覚が勢揃い！脂のり抜群の「ぶり」、
濃厚な旨味が広がる「甘鯛（あまだい）」「牡蠣（かき）」「八角（はっかく）」など
冬の新作ネタ全17品が11月11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11月11日(火)から、「ぶり」と冬の寒便りを期間限定で実施します。



本フェアでは冬のおすすめメニューが寿司とサイドメニュー合わせて全17品が登場！

今回の一押しは「ぶり」。脂のり抜群で、寒くなればなるほど美味しくなる冬の人気ネタ！さらに、職人技が光る創作寿司にも注目！柑橘の香り豊かな「ぶり幽庵（ゆうあん）漬け」や、ゴマ油とあら塩で仕上げた「ぶりしゃぶ」も登場。

そして、身にしっかりとした甘味と濃厚な旨味を持つ高級白身魚「甘鯛（あまだい）」や、醤油を弾くほどの濃厚な脂の旨みと甘みが絶品の「八角（はっかく）」もご用意！

また、ホクホクのかに味噌入り「かにクリームコロッケ」や、冬の定番「かき松前焼き」など、食欲をそそるサイドメニューも味わいもお見逃しなく！温かく濃厚なお出汁が体に染みわたる「鴨そば」や、紅ずわい蟹、いくら、生うにを贅沢に使った「冬の三宝茶碗蒸し」は、寒い日にぴったりの逸品です。

冬に美味しい海鮮が目白押しのにぎりの徳兵衛、海鮮アトムへぜひお越しください！

※写真はイメージです。

冬の一押しメニューをピックアップしてご紹介します！



《職人技が光る、ぶり
三種食べ比べ》

ぶり三昧

616円

定番の「ぶり」、柑橘の香り豊かな「ぶり幽庵漬け」、ゴマ油とあら塩で仕上げた「ぶりしゃぶ」の三種盛り。食べ比べでぶりの奥深い味わいを堪能できます。

《国産・高級白身》

甘鯛（あまだい）塩め炙り

825円

身にしっかりとした甘味と濃厚な旨味を持つ高級白身魚「甘鯛」。皮目の香りと甘味を最大限に引き出す「湯霜づくり」で丁寧に仕上げました。炙ることで、その上質な旨さがさらに引き立ちます。

《毎シーズン大人気》

冬の特選五貫盛り

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！ぶり・八角・蒸しがき・ホッキ貝炙り・白菜漬け。



《北海道産・皮骨せんべい付き！》

八角（はっかく）

506円

醤油を弾くほどの濃厚な脂の旨みと甘みが絶品の「八角」。身を横に切ったときに八角形になることが名前の由来です。香ばしくて食べ応えのある皮・骨せんべい付きで、余すところなく楽しめます。



《播磨灘産》

蒸しがき

385円

播磨灘の恵みを一貫に。蒸し牡蠣の濃厚な旨味が、口の中でとろけます。さっぱり、ポン酢でいただくのがおすすめです。



《心も体も温まる一杯》

鴨そば

649円

コク深いお出汁が合鴨肉とネギの甘味と旨味を引き立てます。心も体も温まる一杯、お寿司のお供にどうぞ。



《紅ずわい蟹・いくら・生うに》

冬の三宝茶碗蒸し

539円

紅ずわい蟹、生うに、いくらをあしらった、熱々のあんかけ仕立ての贅沢な茶碗蒸し。

ぶりと冬の寒便り 概要

■販売日： 2025年11月11日(火)～2026年1月12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。

※内容は急遽変更・中止する場合がございます。

■商品

【寿司】

- ・ぶり 385円
- ・ぶり幽庵漬け 429円
- ・ぶりしゃぶ 429円
- ・ぶり三昧 616円
(ぶり・ぶりしゃぶ・ぶり幽庵漬け)
- ・《国産》甘鯛塩メ炙り 825円
- ・《北海道産》八角 506円
- ・冬の特選五貫盛り 1,023円
(ぶり・八角・蒸しがき・ホッキ貝炙り・白菜漬け)
- ・《播磨灘産》蒸しがき 385円
- ・《北海道産》ナメタガレイ 385円
- ・たら肝軍艦 319円
- ・《北海道産》ホッキ貝炙り 506円
- ・白菜漬け 275円

【サイドメニュー】

- ・鴨そば 649円
- ・かき松前焼き 759円
- ・かにクリームコロッケ 473円
- ・冬の三宝茶碗蒸し 539円
(紅ずわい蟹・いくら・生うに)
- ・かに餡かけだし巻き玉子 605円

※上記価格は全て税込です。※写真はイメージです。

ぶりと冬の寒便り

冬のぶりは脂のり抜けて、寒くなればなるほど美味くなる冬の人気ネタ！職人技が光る創作寿司もご賞味ください。

ぶり 350円(税込385円)

ぶり幽庵漬け 390円(税込429円)

ぶりしゃぶ 390円(税込429円)

ぶり三昧 560円(税込616円)

《北海道産》ナメタガレイ 350円(税込385円)

《播磨灘産》蒸しがき 350円(税込385円)

《北海道産》ホッキ貝炙り 460円(税込506円)

たら肝軍艦 290円(税込319円)

白菜漬け 250円(税込275円)

冬の特選五貫盛り 930円(税込1,023円)

甘鯛塩メ炙り 750円(税込825円)

《国産》八角 460円(税込506円)

かに餡かけだし巻き玉子 550円(税込605円)

冬の三宝茶碗蒸し 490円(税込539円)

かにクリームコロッケ 430円(税込473円)

かき松前焼き 690円(税込759円)

鴨そば 590円(税込649円)

コク深いお出汁が合鴨肉とネギの甘味と旨味を引き立てます。

※写真はイメージです。※曜に過ぎ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りの際は十分にご注意ください。※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。※写真は、料理長等がしっかりお見せする為に掲載したものです。※お昼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。※ネタは当日の仕入れ状況により写真と異なる場合がございます。スタッフにご確認ください。※数量には限りがあります。品切れの際はご了承ください。

※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。

