

2025年11月6日

今年の年末年始お持ち帰りすし祭りは

贅を極めた寿司詰め三段重『極重(きわみじゅう)』と

ロブスターが主役の極上寿司盛りセット『極撰(ごくせん)』が登場！

極重(きわみじゅう)・極撰のご予約限定！アトム6ブランドで使える

『総額28,000円分年間クーポン』プレゼント。にぎりの徳兵衛、海鮮アトムでご予約受付開始！

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」各店で、「年末年始 お持ち帰りすし祭り」のご予約受付を開始いたします。

2025年12月24日(水)～2026年1月4日(日)のお受け取り限定（極重・極撰のみ2025年12月31日(水)～2026年1月3日(土)）で、対象商品を前日までにネット決済いただくと、対象商品1つにつき、ジャパン・フード・セレクション《スペシャリティ部門》グランプリ受賞の『寿司醤油』1本をプレゼント！ネット決済なら、店頭での待ち時間も最小限。ご希望のお時間に、スムーズにお持ち帰りいただけます。なお、ネット決済特典の受付締切は12月30日(火)までとなります。

さらに今年新登場、贅を尽くした寿司三段重「極重(きわみじゅう)」やロブスター入り特製寿司桶「極撰(ごくせん)」を2025年12月31日(水)～2026年1月3日(土)の4日間限定で販売！極重、極撰にはなんとアトム6ブランドで使える『総額28,000円分年間クーポン』をプレゼント！年末年始のご馳走にピッタリのお持ち帰り寿司で、本まぐろやあわび、うに、いくら等の豪華な魚種が食卓を彩ります。大切なご家族・ご親戚が集うときだからこそ、にぎりの徳兵衛、海鮮アトムの本格寿司をぜひお楽しみ下さい。皆様のご予約を心よりお待ちしております。



※写真はイメージです。

2025年11月6日

完全予約制！「極重」「極撰」商品概要

■今年新登場 — 贅を尽くした寿司三段重「極重（きわみじゅう）」、誕生。

職人の技が光る、極上の寿司詰め合わせ。本まぐろをはじめとする厳選ネタを、切り付け・にぎり・巻き・盛り付けまで一貫して丁寧に仕上げました。年末年始の特別なひとときに、大切な方と囲む食卓を華やかに彩り、笑顔を重ねる三段重。贅沢な海の幸と職人のこだわりが詰まった、至福の寿司体験をお届けします。

■年末年始を華やかに彩るロブスター入り特製寿司桶「極撰（ごくせん）」

ロブスターやあわび煮貝、本ずわい蟹身、いくら、生うになど豪華な魚種が特別仕様の桶に丁寧に詰められた年末年始だけの限定桶です。上品で華やかな見た目で味は格別、お土産や差し入れにも最適な一品です。

※2品とも完全予約制、なくなり次第終了となりますのでご検討中の方はお早目のご予約がおすすめです。

※極重の販売数は、にぎりの徳兵衛、海鮮アトムの全店で928個、最小販売数の店舗で3個の予定です。

※極撰の販売数は、にぎりの徳兵衛、海鮮アトムの全店で872個、最小販売数の店舗で1個の予定です。



・極重[きわみじゅう] 32,292円

【12/31(水)～1/3(土) 限定販売】

(7～8人前 99貫+巻き2本)

＜本まぐろ赤身・むらさきいか・茹で車えび・数の子・真鯛湯霜・生ずわい蟹・すずき昆布×ぼたん海老・こはだ・活穴子・本まぐろ中とろ・江戸前漬けまぐろ・とらふぐ・あわび・紅ずわい蟹・金目鯛湯霜炙り・伊達板新丈・本まぐろ鉄火巻き・穴きゅう巻き・本まぐろ大とろ・生うに・いくら・たこ＞



・極撰[ごくせん] 27,972円

【12/31(水)～1/3(土) 限定販売】

(5～6人前 71貫)

＜穴鰯とサーモンの押し寿司・伊達板新丈・かにの押し寿司・本まぐろ赤身・ロブスター・数の子・やうりいか・ぼたん海老・かんぱち・とろサーモン・本まぐろ中とろ・本ずわい蟹・とらふぐ・うなぎ・甘えび昆布・すじこ・あわび・あわび煮貝・本ずわい蟹身・いくら・生うに＞

さらに！「極重」「極撰」「蘭5人前」は超豪華なクーポン進呈！

■「極重」「極撰」「蘭5人前」購入特典

極重・極撰のご予約限定！にぎりの徳兵衛、海鮮アトム、カルビ大将、がんこ亭、ステーキ宮、かつ時で使える『総額28,000円分年間クーポン（14,000円分×2枚）』をプレゼント！

さらに、2025年12月31日(水)～2026年1月3日(土)お受取りで、『蘭（らん）』5人前毎に『年間クーポン』1枚（14,000円分）進呈！



※蘭は人数桶を合算し、5人前以上となる場合クーポン1枚進呈します。※1,000円分×12ヶ月分のクーポン（寿司・焼肉・ステーキ宮・かつ時）1ヶ月期限、1,000円分×2枚のクーポン（寿司・焼肉・ステーキ宮・かつ時）半年期限。※3,000円以上のお会計で1会計につき1枚ご利用可能です。

2025年11月6日

年末年始のお持ち帰りは「ネット決済」が断然おすすめ！

・おすすめポイント①

「ネット決済なら、店頭で商品を受け取るだけ！」

年末年始は、お持ち帰りが1年で一番需要が伸びる時期のため、毎年レジでの行列が発生してしまいお客様に大変なご迷惑をおかけしておりました。このストレスを極力減らすため、当社では、「ネット決済」をおすすめしています！ネット上でお会計が済んでいるから、店頭では商品を受け取るだけ！レジ行列に並ばなくてもいいから、ノンストレスでスムーズに商品の受け渡しが可能となります。

ネット決済はとっても簡単！アトムテイクサイト（<https://www.atom-takeout.com/front/top>）で商品をカートに入れたら、ご希望のお受取り日時とお客様のクレジットカード情報を入れて注文確定。お客様のマイページにクレジット情報を登録しておくと、2回目以降はクレジットカード情報を入力するお手間も省けるためさらに簡単にご予約が可能になります。



・おすすめポイント②

「12月30日(火) 受付締切！対象商品を前日までにネット決済で「寿司醤油」がもらえる！」

2025年12月24日(水)～2026年1月4日(日)のお受取り限定（極重・極撰のみ2025年12月31日(水)～2026年1月3日(土)）で、対象商品を前日までにアトムテイクサイト

（<https://www.atom-takeout.com/front/top>）にてネット決済いただくと、対象商品1つにつき、ジャパン・フード・セレクション《スペシャリティ部門》グランプリ受賞の『寿司醤油』1本をプレゼント！ネット決済なら、店頭での待ち時間も最小限。ご希望のお時間に、スムーズにお持ち帰りいただけます。なお、ネット決済特典の受付締切は12月30日(火)までとなります。

「ネット決済」で早めのご予約をしていただき、ぜひ「寿司醤油」を手に入れてください。

2

受付期間 2025年12月30日(火)まで

受取期間 2025年12月24日(水)～2026年1月4日(日)
極重・極撰のみ2025年12月31日(水)～2026年1月3日(土)

対象商品を前日までに

ネット決済すると

寿司醤油がもらえる!

JAPAN FOOD SELECTION
2025年3月
グランプリ
受賞

ジャパンフードセレクション
《スペシャリティ部門》
グランプリ受賞
寿司醤油 200ml/1本

ネット決済
特典付

◆極重◆極撰
(7～8人前) (5～6人前)
◆蘭◆藤◆萩
(各種4人前・5人前)

※対象商品は表面記載の寿司種です。詳しくは表面をご覧ください。
※対象商品1つにつき1つプレゼントとなります。プレゼントの内容は急遽変更となる場合がございます。※一部店舗では実施していません。詳しくはHPにてご確認ください。

※写真はイメージです。

2025年11月6日

『年末年始 お持ち帰りすし祭り』企画概要

■ネット決済特典内容

対象期間お受取り限定で、対象商品を前日までにネット決済いただくと、対象商品1つにつき、ジャパン・フード・セレクション《スペシャルティ部門》グランプリ受賞の『寿司醤油』1本をいただきます。

※対象商品1つにつき1つプレゼントとなります。※プレゼントの内容は急遽変更となる場合がございます。

■ご注文方法

アトムのテイクアウトサイトより

ネット注文・ネット決済いただけます。

サイトURL: <https://www.atom-takeout.com/front/top>



■実施期間

予約受付期間：2025年12月30日(火)

商品受取期間：2025年12月24日(水)～2026年1月4日(日)

■販売店舗：回転寿司業態 にぎりの徳兵衛36店舗、海鮮アトム9店舗 計45店舗

※【にぎりの徳兵衛】富田店、今伊勢店、稲沢店、天王店、桑名店、扶桑店、関店では実施致しません。

■寿司醤油プレゼント対象商品 ※価格は税込です。※写真はイメージです。



・極重[きわみじゅう] 32,292円
【12/31(水)～1/3(土)限定販売】
(7～8人前 99貫+巻き2本)

＜本まぐろ赤身・むらさきいか・茹で車えび・数の子・真鯛湯霜・生ずわい蟹・すずき昆布匹・ぼたん海老・こはだ・活穴子・本まぐろ中とろ・江戸前漬けまぐろ・とらふぐ・あわび・紅ずわい蟹・金目鯛湯霜炙り・伊達板新丈・本まぐろ鉄火巻き・穴きゅう巻き・本まぐろ大とろ・生うに・いくら・たこ＞



・極撰[ごくせん] 27,972円
【12/31(水)～1/3(土)限定販売】
(5～6人前 71貫)

＜穴子とサーモンの押し寿司・伊達板新丈・かにの押し寿司・本まぐろ赤身・ロブスター・数の子・やうりいか・ぼたん海老・かんぱち・とろサーモン・本まぐろ中とろ・本ずわい蟹・とらふぐ・うなぎ・甘えび昆布・すじこ・あわび・あわび煮貝・本ずわい蟹身・いくら・生うに＞



・蘭[らん]

＜いか・本まぐろ赤身・数の子・サーモン・金目鯛湯霜炙り・ぼたん海老・真鯛・かんぱち・かに・本まぐろ中とろ・うにいくら・うなぎ・飾り玉子＞

(5人前) 18,900円

(4人前) 15,120円



・藤[ふじ]

＜かんぱち・本まぐろ赤身・いか・数の子・赤えび・かに・うなぎ・真鯛・うにいくら・本まぐろ中とろ・飾り玉子＞

(5人前) 15,120円

(4人前) 12,096円



・萩[はぎ]

＜かんぱち・真鯛・まぐろ・とろサーモン・えんがわ・いか・赤えび・ネギとろ車巻・いくら・本まぐろ中とろ・飾り玉子＞

(5人前) 11,880円

(4人前) 9,504円

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。

