

こじゃんとうまい！ 「高知海鮮祭り」

高知のブランド真鯛「海援鯛」、高知名物「薫焼きかつお」、「高知県産うなぎ」
「高知の田舎寿司」、など高知の海鮮が堪能できる春のフェア！
3月3日(火)よりにぎりの徳兵衛、海鮮アトムにて販売！

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、2026年3月3日(火)から、「高知海鮮祭り」を期間限定で実施します。



本フェアでは高知県の海鮮や特産物、さらに春に旬を迎えるネタが大集合！寿司とサイドメニュー合わせて全23品が登場します。徳兵衛、海鮮アトム初登場となる高知県産の「海援鯛（かいいんたい）」は特におすすめ。太平洋からの温暖な潮流、山からの豊富なミネラルが流れ込む高知県浦ノ内湾で腕利きの生産者が愛情を注ぎ育てたブランド真鯛は、鮮やかな桜色で旨味もたっぷりです！

また、程よく脂がのった高知名物「薫焼きかつお」や、高知の素朴な味わいの郷土料理「高知の田舎寿司」も登場！さらに、濃厚な味わいの「真鯛ごまだれ茶漬け」や、酒の肴にもピッタリの「チャンバラ貝の塩茹で」など、春限定のサイドメニューもお見逃しなく！

ぜひお近くのにぎりの徳兵衛、海鮮アトムへお越しください！

一押しメニューをピックアップしてご紹介します！



《毎シーズン大人気》
春の特選五貫盛り

957円

季節ごとに内容を変えて登場する人気の五貫盛り！真鯛・鰻焼きかつお・いか・赤かます塩炙り・釜揚げほたるいかが1貫ずつ楽しめるので、最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。



《海援鯛を食べ比べ》鯛三味 715円

徳兵衛、海鮮アトム初登場となる高知県産の「海援鯛（かいえんたい）」は特におすすめ。太平洋からの温暖な潮流、山からの豊富なミネラルが流れ込む高知県浦ノ内湾で腕利きの生産者が愛情を注ぎ育てたブランド真鯛は、鮮やかな桜色で旨味もたっぷりです！



《高知名物》

鰻焼きかつお

429円

高知のあら塩使用

脂が程よくのった新鮮なかつおを、強火で丁寧に鰻焼きで仕上げました。



《長崎県産》

のどぐろ炙り一貫

616円

高知のあら塩使用

「白身のトロ」とも呼ばれる高級魚！



《宮崎県産》

赤かます塩炙り

429円

高知のあら塩使用

皮目を炙ることで脂が溶け、甘みがさらに増します。

※価格は全て税込です。※写真はイメージです。

高知海鮮祭り 概要

■販売日：2026年3月3日(火)～5月6日(水・祝)

■販売店舗：回転寿司業態 にぎりの徳兵衛43店舗、海鮮アトム9店舗 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】

《高知県産 海援鯛》

- ・鯛三味 715円
- (真鯛・真鯛湯霜炙り・真鯛だしとろろのせ)
- ・真鯛 429円
- ・真鯛だしとろろのせ 506円
- ・真鯛湯霜炙り 506円
- ・真鯛ごまだれ茶漬け 506円

- ・《宮崎県産》赤かます塩炙り 429円
- ・《長崎県産》のどぐろ炙り一貫 616円
- ・釜揚げほたるいか 319円
- ・《富山県産》姫井 生ほたるいか 319円
- ・生桜えび 385円
- ・《駿河湾産》生しらすぬたのせ 385円
- ・春三味 506円

《高知名物 蕨焼きかつお》

- ・蕨焼きかつお 429円
- ・土佐巻き 429円

- (生しらすぬたのせ・釜揚げほたるいか・生桜えび)
- ・春の特選五貫盛り 957円
- (真鯛・蕨焼きかつお・いか・赤かます塩炙り・釜揚げほたるいか)
- ・高知の田舎寿司 638円
- (みょうが甘酢漬け・しいたけ旨煮・ゆずいなり・ゆずこんにやく)

《高知県産 うなぎ》

- ・国産うなぎ一貫 506円
- ・姫つつみ 国産うなぎだしとろろのせ 616円

【サイドメニュー】

- ・蕨焼きかつおの刺身 913円
- ・春の天ぷら盛り合わせ 539円
- (真鯛・ほたるいか・えび・なす・大葉)
- ・春を彩る茶碗蒸し 539円
- (真鯛・桜えび)
- ・桜えびとしらすの餡かけ出し巻き 539円
- ・《国産》チャンバラ貝の塩茹で 429円

※上記価格は全て税込です。※写真はイメージです。



海鮮だけじゃない！高知は調味料やデザートもこじゃんとうまい！

フェアに合わせ、高知の調味料やアイスをご用意しました。様々な素材の味を引き立てるこじゃんとうまい高知の調味料や、高知県の特産果実「文旦」を使用したアイスも併せてお楽しみください！

●高知のぬた

高知のぬたとは、葉にんにく入りの酢味噌で高知県の伝統的な調味料です。

《使用されているメニュー》土佐巻き・蕁焼きかつおの刺身・生しらすぬたのせ



●高知のあら塩

高知生まれの天日塩「土佐の塩丸」を厳選。一般的な粗塩と違い、粒が固すぎず、軽く噛むだけで結晶がほどけていくのが特徴です。

《使用されているメニュー》蕁焼きかつお・蕁焼きかつおの刺身・赤かます塩炙り・のどぐろ炙り一貫



●文旦アイス

上品な酸味の中のかすかなほろ苦さが特徴の土佐文旦を使用した、果汁・果肉たっぷりのアイスです。



春限定のネタを使用した季節のランチも3月3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！2026年3月3日(火)より春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。



【春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・真鯛・蕁焼きかつお・赤かます塩炙り・すじこ・茶碗蒸し)
1,738円

※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。※上記ランチメニューはにぎりの徳兵衛のメニュー表です。海鮮アトムは異なります。

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/>



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。

