

赤身と白身どっちが好き？

ゴールデンウィークは“紅白対決”で食べ比べ！

本まぐろvsホワイト富士山サーモン&黒潮真鯛

にぎりの徳兵衛・海鮮アトムで4月23日(木)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」各店で、2026年4月23日(木)から、「紅白対決」を期間限定で実施します。



本フェアでは「紅白対決」と題し、赤身代表「本まぐろ」と、白身代表「ホワイト富士山サーモン」「黒潮真鯛」を使用した寿司盛り合わせを販売いたします。

「本まぐろ食べ比べ六貫」は、まぐろの王様「本まぐろ」の異なる味わいを一度に楽しめる大人気商品。赤身、中とろ、大とろ、炙りとろに、ういを組み合わせた軍艦など、なんとも豪華な一皿です。さらに昨年3月には、2万3千人のフードアナリストによる日本初の食品・食材評価制度、「ジャパン・フード・セレクション」で最高ランクのグランプリを獲得しました！

また、希少性の高い「ホワイト富士山サーモン三味」は、その名のとおり身が白い希少性の高いと言われる厳選サーモン。さらに今が旬、旨味たっぷりの高知県須崎産「黒潮真鯛」を使用した「鯛三味」もご用意しました。

今年のゴールデンウィークはにぎりの徳兵衛、海鮮アトムの“紅白対決”をぜひお楽しみください。

紅白対決 概要

■販売期間：2026年4月23日(木)～5月10日(日)

■販売店舗：回転寿司業態「にぎりの徳兵衛」37店舗、「海鮮アトム」9店舗 計46店舗

※一部店舗ではメニュー内容が異なります。※【にぎりの徳兵衛】今伊勢店、稲沢店、天王店、扶桑店、関店、桑名店は実施いたしません。

■商品

本まぐろ食べ比べ六貫 2,013円

・大とろ・とろくに軍艦・とろたく軍艦・赤身・中とろ・とろ炙り

本まぐろ(クロマグロ)はマグロの中でも最も美味しく高級品と言われ、「マグロの王様」や「黒いダイヤモンド」と呼ばれることもあります。ジャパン・フード・セレクショングランプリを受賞の「本まぐろ食べ比べ六貫」は赤身、中とろ、大とろ、炙り、うにを組み合わせた軍艦など、本まぐろの多彩な味を一度に楽しめます。



2025年3月グランプリ受賞

ホワイト富士山サーモン三味 649円

・おろし生姜・大葉・ごまぼん漬け

「サーモン=身が赤い」という、常識を打ち破る、希少性が高いと言われるサーモン。川魚本来の透き通るような美しい身と、あっさりとした脂のりで上品な味わいが特徴です。

三種類の異なる味わいでお楽しみください。



鯛三味 715円

・真鯛・真鯛湯霜炙り・真鯛だしとろろのせ

高知県須崎の波の穏やかな内湾で生産者たちが愛情を注ぎ育てあげた黒潮真鯛。妥協の無い飼育管理の下、十分なスペースでのびのびと泳いで育てられた黒潮真鯛は、身が引き締まり歯応えも良く、程よい脂乗りと濃縮された旨みをお楽しみいただけます。



※上記価格は全て税込です。※写真はイメージです。

セットで注文すると最大110円お得！！【紅白食べ比べセット】

《シェアもOK！セットでお得！》

本まぐろ食べ比べ六貫・ホワイト富士山サーモン三味・鯛三味をセットにした「紅白三種食べ比べセット」は、それぞれ単品でご注文するより【110円】お得！！ソロで贅沢食いを楽しんだり、ご家族やご友人とシェアして、味比べを楽しむのもおすすめです。贅を尽くした味わいをお得にどうぞ！

- ・ **本まぐろ・ホワイト富士山サーモン食べ比べセット** (本まぐろ食べ比べ六貫、ホワイト富士山サーモン三味) 2,607円
- ・ **本まぐろ・黒潮真鯛食べ比べセット** (本まぐろ食べ比べ六貫、鯛三味) 2,673円
- ・ **紅白三種食べ比べセット** (本まぐろ食べ比べ六貫、ホワイト富士山サーモン三味、鯛三味) 3,267円



2025年3月グランプリ受賞



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、「アトム来店共通ポイントカード」が搭載されました。アトム共通来店ポイントはお会計後に、店内で二次元コードを読み込んでいただくと10ポイント付与いたします。50ポイント貯めていただくと、どのブランドでもご利用いただける「500円クーポン」と交換いただけます。ポイント付与条件などの詳細はアプリにてご確認お願い致します。より便利にお得にご利用頂くことができますので、この機会にぜひインストールをお願いいたします。



←インストールは
こちらから