

「しまあじと初夏の涼味祭り」

あじの最高峰「しまあじ」、

生で食べられる「黄金あなご」など初夏のフェア！

5月12日(火)よりにぎりの徳兵衛、海鮮アトムにて販売！

コロナ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5月12日(火)から、「しまあじと初夏の涼味祭り」を期間限定で実施します。



本フェアでは、夏のおすすめメニューが全20品登場！今回の一押しは「しまあじ」です。「しまあじ」は、アジ科の中でも最高峰として知られる人気ネタです。しっかりと歯ごたえに、上品な脂のコク。噛むほどに甘みがじんわりと広がり、口の中を心地よい余韻で満たしてくれます。

そして、生で食べられる希少な穴子「黄金あなご」や地元漁師が自信を持って勤める魚としてプライドフィッシュに認定された特別な金目鯛「千葉のつりきんめ」などをご用意しました。

さらに、黒ばら海苔と山椒が香る「白焼き穴子茶漬け」や、日本三大珍味の一つである国産からすみを贅沢に使用した「からすみそば」など初夏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！

※写真はイメージです。

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》
初夏の特選五貫盛り

1,430円

季節ごとに内容を変えて登場する人気の五貫盛り！活けしまあじ・千葉のつりきんめ・生車えび・いか・すすき昆布めが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。



《あじの最高峰》

活けしまあじ 649円

アジ科の中でも最高峰として知られる人気ネタです。

しっかりとした歯ごたえに、上品な脂のコク。噛むほどに甘みがじんわりと広がり、口の中を心地よい余韻で満たしてくれます。

《房総半島産（外房）》

千葉のつりきんめ 869円

プライドフィッシュとは漁師が選んだ、本当においしい魚。「千葉のつりきんめ」はプライドフィッシュ認定の特別な金目鯛で脂のり最高。ポン酢と七味唐辛子でお召し上がりください。

《生で食べられる》

黄金あなご一貫 715円

長崎県対馬で水揚げ後すぐに活けすることで、臭みなく鮮度が高く生で食べられるのが特徴の希少な生穴子です。食感が楽しい骨せんべい付き。



《脂のり格別》

活けいさき炙り一貫 407円

旬の時期のものは「梅雨イサキ」とも呼ばれ、脂がのって一段とおいしくなると言われています。皮目を炙り香ばしく。

《豪快ふわサク》

穴子一本天 649円

ふっくらとした穴子を丸ごと一本、軽やかな衣で上品に仕上げました。

《海苔と山椒が香る》

白焼き穴子茶漬け 539円

香ばしい白焼き穴子に、黒ばら海苔と山椒を添えた上品なお茶漬けです。

《香味野菜でさっぱり》

真いわし初夏仕立て 341円

てらこぶの下には香味野菜とおろししょうがを忍ばせてさっぱりとお召し上がりいただけます。

しまあじと初夏の涼味祭り 概要

■販売日：2026年5月12日(火)～6月29日(月)

■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】

・活〆しまあじ	649円	・《千葉県産》真いわし初夏仕立て	341円
・千葉のつりきんめ	869円	・《北海道産》しゃこ一貫	539円
・活〆いさき炙り一貫	407円	・《天然》生車えび一貫	341円
・初夏の食べ比べ三味	704円	・《石巻産》すずき昆布〆	451円
(活〆しまあじ・すずき昆布〆・いか)		・いかめかぶ軍艦	198円
・金とろ穴子白焼き	451円	・初夏の特選五貫盛り	1,430円
・穴子食べ比べ三味	1,155円	(活〆しまあじ・千葉のつりきんめ・生車えび・いか・すずき昆布〆)	
(金とろ穴子白焼き・活〆煮穴子・黄金あなご)			
・姫丼 穴きゅう	407円		
・《長崎県対馬産》黄金あなご一貫	715円		

【サイドメニュー】

・白焼き穴子茶漬け	539円
・穴子一本天	649円
・からすみそば	572円
・穴子入りだし巻き玉子	616円
・アジフライ	407円
・とうもろこしの香ばし揚げ	407円

※上記価格は全て税込です。※写真はイメージです。





寿司だけじゃない！！初夏のサイドメニューも登場！

フェアに合わせ、この時期おすすめのサイドメニューもご用意しました。お寿司と併せてお楽しみください！



《冷たい喉越し》

からすみそば

572円

日本三大珍味一つ「からすみ」を贅沢に使用した初夏にぴったりの冷やしそばです。

からすみの上品な塩味と香り高いそばの風味が調和する、季節限定の一品です。



《焼きたて》

穴子入りだし巻き玉子

616円

名物のだし巻き玉子に、旨味豊かな穴子を加えた毎年大人気な一品です。焼きたてにこだわりご注文ごとにお作りしています。



《肉厚》

アジフライ

407円

外はサクッと、中はふっくらと揚げました。アジの素材の良さが際立つ一品です。



《甘みたっぷり》

とうもろこしの香ばし揚げ

407円

噛むたびに広がる自然な甘みは、大人からお子様までお楽しみいただける、季節ならではの味わいです。

初夏限定のネタを使用した季節のランチも5月12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5月12日(火)より初夏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。



【初夏限定ランチメニュー】季節の徳兵衛のにぎり
(まぐろ・いか・姫井 穴きゅう・活けしまあじ・千葉のつりきんめ・すずき昆布、金とろ穴子白焼き・いかめかぶ軍艦・茶碗蒸し)
1,969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、「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。



インストールは
こちらから