

三河一色産めすうなぎ「艶鰻（えんまん）」を厳選！
脂のりと柔らかさを極めた「すし屋のうな重」
店内は贅沢な「国産肝吸い」付き
6月17日(水)よりにぎりの徳兵衛・海鮮アトムにて販売開始！

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」の各店で、「土用の丑の日」に向けて、2026年6月17日(水)より、イトイン限定の「すし屋のうな重」などの販売を開始いたします。

今年は三河一色産めすうなぎ「艶鰻（えんまん）」を厳選。脂のりと柔らかさを極めたうなぎメニューをご提供いたします。

またイトインメニューの販売開始に併せてテイクアウトメニューのご予約受付を開始いたします。テイクアウトは7月3日(金)から販売を開始します。本格的な暑さを迎えるこの時期に、スタミナ満点のうなぎを食べて日本の夏を元気に乗り切りましょう！

にぎりの
徳兵衛
NIGIRI NO TORUBE

海鮮アトム

三河一色産
うなぎ

艶鰻
えんまん
ENMAN

7月26日は土用の丑の日

店内ご飲食販売期間
6/17水~8/3月

テイクアウト販売期間
7/3金~8/3月

すし屋のこだわりを詰め込んだうなぎメニュー！

2026年の夏の土用の丑の日は7月26日(日)。例年、アトムの寿司業態では、土用の丑の日に合わせてうなぎを使ったメニューを販売し、多くのお客様にご好評をいただいております。すし屋のうなぎメニューのこだわりポイントをご紹介します。

①三河一色産めすうなぎ「艶鰻(えんまん)」を厳選。脂のりと柔らかさを極めたうなぎメニューをご提供いたします。三河一色産めすうなぎ「艶鰻(えんまん)」は、おすに比べ、やわらかく、ふっくらとした食感と、濃厚な味わいが特徴です。

②「すし屋の二色うなぎ」が新登場！蒲焼きと白焼き、それぞれ異なる美味しさを一度にお楽しみいただけるおすすめの一品です。

③店内でご飲食のお客様限定で「国産肝吸い」をお付けしております。
※テイクアウトはわかめのお吸い物(小袋タイプ)付き。

④ご飯は「酢飯」を使うことで、脂がのった濃厚なうなぎを酢飯でさっぱりと食べやすくお召し上がりいただけます。

うなぎの食欲をそそる香りと、上品な脂の旨みを楽しみつつ、暑い日本の夏を乗り切りましょう！

店内ご飲食商品概要

- 販売日：2026年6月17日(水)～8月3日(月)
- 販売店舗：にぎりの徳兵衛37店舗、海鮮アトム9店舗 計46店舗
※【にぎりの徳兵衛】今伊勢店、関店、扶桑店、天王店、稲沢店、桑名店では取り扱っておりません。
- 店内ご飲食は全品「国産肝吸い」付き



●すし屋の二色うなぎ
(蒲焼き・白焼き)
3,443円
三河一色産「艶鰻(えんまん)」使用
酢飯使用



●すし屋のうなぎ
3,333円
三河一色産「艶鰻(えんまん)」使用
酢飯使用



●すし屋のうなぎ
(中国産)
1,903円
酢飯使用



●国産肝吸い
【单品】
330円

※価格はすべて税込です。※写真はイメージです。

テイクアウト商品概要

- 販売日：2026年7月3日(金)～8月3日(月) ※6月17日(水)より予約受付開始
- 販売店舗：にぎりの徳兵衛37店舗、海鮮アトム9店舗 計46店舗
※【にぎりの徳兵衛】今伊勢店、関店、扶桑店、天王店、稲沢店、桑名店では取り扱っておりません。
- テイクアウトは全品「わかめのお吸い物」付き(小袋タイプ)



- すし屋の二色うな重(蒲焼き・白焼き)
3,380円
三河一色産「艶鰻(えんまん)」使用
酢飯使用



- すし屋のうな重(国産)
(上) 1/2尾 3,272円
(下) 3/4尾 4,406円
三河一色産「艶鰻(えんまん)」使用
酢飯使用



- うなぎと穴子の押し寿司
(中国産)
各種8貫 2,840円



- うなぎと穴子の押し寿司
(中国産)
〈ハーフ〉各種4貫 1,598円

うなぎは大葉やみょうがなどの香味野菜入りでシャキシャキの食感、穴子のかんぴょう、椎茸などを甘辛く炊き上げた中具入りでそれぞれ違った味わいを楽しめます。



- すし屋のうな重(中国産)
1,868円
酢飯使用

- アトムのテイクアウトサイトよりネット予約がご利用いただけます。
6月17日(水)より予約受付開始です。

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

※価格はすべて税込です。※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』を楽しむ廻轉寿司です。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轉寿司です。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