

「旬あじ（ときあじ）と夏の大漁祭り」

長崎県産の絶品「旬あじ（ときあじ）」、
三河一色産の「大切りうなぎ」など盛夏のフェア！
7月7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7月7日(火)から、「旬あじ（ときあじ）と夏の大漁祭り」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23品登場！今回の一押しは「旬あじ（ときあじ）」です。「旬あじ」は、対馬海峡や五島列島周辺の海域で4月～8月の期間に獲れる1匹当たり100g以上の真あじのことを指します。この地域の栄養豊富な海で育ったあじは、脂がのり高級魚にも劣らない美味しさです。

そして、三河一色産の、めすうなぎ“艶鰻（えんまん）”を使用し、通常の約1.5倍の大きさを誇る「大切りうなぎ蒲焼き」や、白身のトロとも称される高級魚「長崎県産のどぐろ炙り」などをご用意しました。さらに、暑い夏でもさっぱりと楽しめる“ひんやりメニュー”も新登場！「あさりの冷やしそば」や、涼やかな口当たりの「山形だしの冷製茶碗蒸し」など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！

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》
夏の特選五貫盛り

1,265円

季節ごとに内容を変えて登場する人気の五貫盛り！活めかんぱち・旬あじ・真だこ・三河一色産うなぎ蒲焼き・つぶ貝わさび軍艦が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。



《梅肉がアクセント》

旬あじ（ときあじ）梅
入りなめろう味噌

451円

旬あじは、脂がのり高級魚にも劣らない美味しさです。梅肉と香味野菜でさっぱりと香りよく仕立てました。



《三河一色産めすうなぎ》

大切りうなぎ蒲焼き一貫

539円

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、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。通常の約1.5倍ほどの大切りサイズでボリューム満点。お好みで山椒をかけてお召し上がりください。



《白身のトロ》

のどぐろ炙り一貫649円

長崎県産を厳選！白身のトロとも称される高級魚。皮目をしっかり炙ることで香ばしさと溶け出す脂がさらに旨味を引き立てます。



《圧巻のビジュアル》

倍盛り 手包みうなぎバター

539円
夏のスタミナ「うなぎ」を2枚重ね、豪快にバターを合わせた圧巻のビジュアル！煮詰め甘味とバターの塩気が絶妙に絡み合う、食欲をそそる一品です。



《だしのきいた一品》

茶そばいなり 407円

すっきりとした甘みで味付けした油揚げで、抹茶そばと大葉と刻んだみょうがを包みました。お酒のあとにもうれしい一品です。



《濃厚な組み合わせ》

姫丼 うにアボカド

649円

「姫丼」は、二口サイズの手のひら小丼です。うにとアボカドのまろやかなコクを、香ばしい焼き海苔が引き立てる一品です。

旬あじ（ときあじ）と夏の大漁祭り 概要

■販売日：2026年7月7日(火)～8月24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】

・旬あじ（ときあじ）	407円	・熟成ひらめ	451円
・旬あじ梅入りなめろう味噌	451円	・赤かれい塩×	451円
・大切り うなぎ蒲焼き一貫	539円	・活×かんぱち	539円
・大切り うなぎ白焼き一貫	539円	・真だこ	341円
・のどぐろ炙り一貫	649円	・うなぎ肝焼き軍艦	308円
・千葉のつりきんめ	869円	・つぶ貝わさび軍艦	198円
・姫丼 うにアボカド	649円	・夏の食べ比べ三昧	715円
・茶そばいなり	407円	（活×かんぱち・赤かれい塩×・熟成ひらめ）	
・倍盛り 手包みうなぎバター	539円	・夏の特選五貫盛り	1,265円
		（活×かんぱち・旬あじ・真だこ・三河一色産うなぎ蒲焼き・つぶ貝わさび軍艦）	

【サイドメニュー】

・山形だしの冷製茶碗蒸し	363円
・旬あじ（ときあじ）の冷や汁	451円
・あさりの冷やしそば	539円
・ポテりこ サラダ	429円
・赤えびの唐揚げ	407円
・うまき（とろろ添え）	649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！！夏はひんやりサイドメニューも充実！

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！



《汁まで飲み干す旨さ》

あさりの冷やしそば

539円

北海道産の冷たいそばにあさり、三つ葉をふんだんにのせました。お汁はあさりの旨みたっぷりで飲み干す旨さ！暑い日でモさっぱりと楽しめます。

《ひんやりつるり！》

山形だしの冷製茶碗蒸し

363円

山形名物「だし」を合わせた冷製茶碗蒸し。香味野菜の爽やかな風味とともに、涼やかな口当たりをお楽しみください。

《宮崎の郷土料理》

旬あじ（ときあじ）の冷や汁

451円

旬あじ（ときあじ）を贅沢に使用。ポリポリとしたきゅうりの食感と香味野菜をたっぷり合わせ暑い日でもさっぱりと、サラサラといただける冷や汁です。

《ホクホク食感！》

ポテりこ サラダ

429円

「じゃがりこ」から生まれたホットスナック。揚げたてホクホク食感で大人からお子さままでご家族でお楽しみいただけます。

夏限定のネタを使用した季節のランチも7月7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7月7日(火)より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。



【夏限定ランチメニュー】季節の徳兵衛にぎり
(まぐろ・いか・姫井 うなぎゅう・赤かれい塩メ・真だこ・赤えび・活メかんぱち・つぶ貝わさび軍艦・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、「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