

昨年夏の人気企画「王様対決 夏の陣」が再登場！
本まぐろvsキングサーモン、
寿司ネタの王者を決める食べ比べフェアを
徳兵衛・海鮮アトムで7月17日(金)より開催！

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17日(金) から、「王様対決 夏の陣」を期間限定で実施します。

まぐろの王様
本まぐろ

海のダイヤとも評される、まぐろの王様「本まぐろ」。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。

王様対決 夏の陣

王の名にふさわしい、最上級のキングサーモン。鮮やかなオレンジの身はとろけるような口当たりです。

サレモン
キングサーモン
和名 鱒之介(ますのすけ)

本まぐろ 食べ比べ六貫
1,830円(税込2,013円)
●大とろ ●とろろに軍艦 ●とろたく軍艦 ●中とろ ●赤身 ●とろ炙り

キングサーモン 食べ比べ六貫
1,580円(税込1,738円)
●にぎり ●マヨアボカド ●いくら(のせ)軍艦 ●キウイのせ ●チーズ炙り ●押し寿司

本フェアでは、昨年夏にご好評いただいた企画「王様対決！夏の陣」を今年も開催します。まぐろの王様「本まぐろ」と、サーモンの王様「キングサーモン」の魅力を存分に味わえる「本まぐろ食べ比べ六貫」と「キングサーモン食べ比べ六貫」を販売いたします。今年は「キングサーモン食べ比べ六貫」の内容をさらにブラッシュアップ。新たな味わいに加え、より美味しく進化して再登場しました。一方、「本まぐろ食べ比べ六貫」は、まぐろの王様「本まぐろ」の多彩な味わいを一度に楽しめる人気商品です。赤身、中とろ、大とろ、とろ炙りに加え、うにを組み合わせ合わせた軍艦など、本まぐろの魅力を贅沢に堪能できる豪華な一皿となっています。さらに「本まぐろ食べ比べ六貫」は、2025年3月に、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」において、最高賞であるグランプリを受賞しました。この機会にぜひ、お近くのにぎりの徳兵衛・海鮮アトムで、王様同士の贅沢な食べ比べをお楽しみください。

王様対決 夏の陣 概要

■販売日：2026年7月17日(金)～8月31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、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

税込2,013円

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。

- ・大とろ
- ・とろうに軍艦
- ・とろたく軍艦
- ・中とろ
- ・赤身
- ・とろ炙り



キングサーモン食べ比べ六貫

税込1,738円

王の名にふさわしい、最上級のキングサーモン。

鮮やかなオレンジ色の身と、とろけるような口当たりが魅力のキングサーモン。その美味しさを存分に味わえる「キングサーモン食べ比べ六貫」が、昨年からさらに美味しくなって登場しました。定番の「にぎり」は、キングサーモン本来の旨みをダイレクトに堪能できる一品。「マヨアボカド」は、サラダ感覚で楽しめる間違いなしの美味しさ。「いくら」は、いくらのコクと食感で贅沢な味わいに。「キウイのせ」は、生ハム・カッテージチーズ・オニオン・キウイを合わせた、甘みと塩味が織りなす新感覚の味わい。「チーズ炙り」は炙りの香ばしさと濃厚チーズのコクがたまらない一品。「押し寿司」は、しゃりとネタの間に鯛みそとねぎを挟み、おぼろ昆布で包むことで、風味豊かでやさしい口当たりに。それぞれ異なる魅力を楽しめる、こだわりの六貫。さらに進化した「キングサーモン食べ比べ六貫」を、ぜひご賞味ください。

- ・にぎり
- ・マヨアボカド
- ・いくら
- ・キウイのせ
- ・チーズ炙り
- ・押し寿司



セットで注文すると66円お得！！【王様食べ比べセット】

《シェアもOK！セットでお得！》

王様食べ比べセット（本まぐろ食べ比べ六貫・キングサーモン食べ比べ六貫）

税込3,685円

本まぐろ食べ比べ六貫・キングサーモン食べ比べ六貫をセットにした「王様食べ比べセット」は、それぞれ別々でご注文するより【66円】お得です！！

本まぐろの濃厚な旨みと、キングサーモンのとろける味わいを贅沢に食べ比べ。おひとりで心ゆくまで堪能するのはもちろん、ご家族やご友人とシェアして楽しむのもおすすめです。お得に味わう至福の食べ比べを、ぜひお楽しみください。





商品開発部
水上

美味しさの決め手は、選び抜かれた素材。
こだわり抜いた本まぐろとキングサーモンの
魅力をご紹介します。

素材に妥協なし。 それが美味しさの理由！

わけ

まぐろの王様 本まぐろ

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。赤身は濃厚な旨みとコクがあり、中トロ・大トロは脂の甘みが絶妙で、口の中でとろけるような食感が楽しめます。寿司ネタとしても最高級の一つとされ、「寿司の王様」として扱われることもあります。

キングサーモン

和名 鱒之介（ますのすけ）

「キングサーモン」という名前は、その圧倒的な大きさや存在感から「サケ・マス王者」として称えられたことに由来します。キングサーモンは脂のりが抜群で、他のサーモンよりも旨みが濃く、とろけるように柔らかな身が特徴です。お寿司にすると、脂の甘みとシャリの酸味が絶妙に調和し、口の中で贅沢な味わいが広がります。

※写真はイメージです。※横に読みやすい商品もございますので高麗書やお客様がお召し上りの際は十分にご注意ください。※加工工程では細心の注意を払っておりますが、まれに小骨・貝殻等が入っている場合がございます。※写真は、料理長がはつきりお見せする為に撮影したものです。※容器や盛り付けが異なる場合がございます。※天候などにより、仕入れや産地が変更になる場合がございます。※ネタは当日の仕入れ状況により写真と異なる場合がございます。スタッフにご確認ください。

※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.kaizenatom.com/>
- X <https://twitter.com/kaizenatom>
- Instagram

<https://www.instagram.com/kaizenatom/>



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