

～にぎりの徳兵衛・海鮮アトム・廻転すし海へ～

北のうまいもの大集合 北海道フェア！

-2019年7月12日（金）～9月上旬 期間限定-

コロワイドグループである株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：石川恵輔）は、2019年7月12日（金）から9月上旬まで「にぎりの徳兵衛」・「海鮮アトム」・「廻転寿司海へ」3ブランド57店舗にて、“北海道フェア”を期間限定で行います。

例年同時期には、「盛夏メニュー」として鰻を始めとした旬のネタを使用したフェアメニューを実施していましたが、今年は1年前から北海道産にこだわった食材の確保に奔走し、満を持して本フェアを開始することとなりました。

鰻（かれい）の王様「王鰻（おうちょう）」と呼ばれる「松川かれいの昆布〆」、あられんばかりに盛り付けた「北海道こぼれいくら」など、北海道を代表する魚介類はもちろん、水揚げによっては直送の「キンキ」や「活ホッキ貝」、「ぼたんえび」などが入荷する日もあり、その場合は黑板メニューとしてご提供いたします。

夏休みには、日本を代表する漁業の産地「北海道」を、アトムグループで是非ご堪能ください。

帆立 ほたて 北海道で代表的な海の幸。家畜豊富な海城なので旨さが一味違います。

絶妙な歯ごたえと口の中に広がる甘み。ほたてをかけてお召し上がりください。

ほたて霜降り 300円 (税抜)

昆布の旨味が加わった生とは違った美味しさ。

ほたて昆布〆 480円 (税抜)

バター風味が食欲をそそる。

ほたてバター焼き 480円 (税抜)

北のうまいもの大集合 北海道

北海道を堪能する。

雄大 680円 (税抜) 【五貫盛り】

肝ソースとの相性抜群。

真いか軍艦 肝ソースのせ 260円 (税抜)

肝ソースと共にその風味に。

真いかそうめん 肝ソースのせ 300円 (税抜)

歯ごたえと旨味を楽しむ。

磯風 380円 (税抜) 【三貫盛り】

肉厚で歯触りがよくほどよい脂乗りと甘味。

松川かれい 昆布〆 580円 (税抜) 王鰻

柔らかく噛むほどに広がる旨味。

水たこ 220円 (税抜)

炙った脂の香ばしさが堪らない。

炙りにしん 220円 (税抜)

プチプチの食感と旨味が口いっぱいに広がる。

北海道こぼれいくら 580円 (税抜)

本日のおすすめ

北海道産 天然の昆布 天日干し 天日干し 天日干し

花咲てっぽう汁 480円 (税抜) 花咲かに ほたて・白ねぎ

じゃがバター塩辛のせ 300円 (税抜) メイクーン いかの塩辛・バター

北海道いくらのか茶碗蒸し 580円 (税抜) 北海道いくら かに身

その他本日の北海道直送メニューをご覧ください

ATOM 300円グループ R1.7

【「にぎりの徳兵衛」・「海鮮アトム」・「廻転寿司海へ」 “北海道フェア”商品概要】

■商品：（一部抜粋）

- ◎雄大《五貫盛り》 680円（税抜）
（いくら・ほたてバター炙り・水たこ・炙りにしん・
真いかそうめん肝ソースのせ）
- ◎こぼれいくら 580円（税抜）
- ◎松川かれい昆布〆 580円（税抜）
- ◎ほたて霜降り 300円（税抜）
- ◎ほたて昆布〆 480円（税抜）
- ◎水たこ 220円（税抜）
- ◎炙りにしん 220円（税抜）
- ◎真いか軍艦肝ソースのせ 260円（税抜）
- ◎花咲てっぽう汁 480円（税抜）
（花咲がに・ほたて入り）
- ◎じゃがバター塩辛のせ 300円（税抜）
（メイクイーン・いかの塩辛使用）



<雄大【五貫盛り】>



<こぼれいくら>



<松川かれい昆布〆>



<ほたて霜降り>

■販売期間：

2019年7月12日（金）～9月上旬

■販売店舗：

「にぎりの徳兵衛」・「海鮮アトム」・「廻転すし海へ」各店

※にぎりの徳兵衛稲沢店・関西交際空港店、海鮮アトム勝山店では実施していません。