

～にぎりの徳兵衛・海鮮アトム～
桜花爛漫 さくらフェア!
-今年のイチオシは「桜花鯛（おうかだい）」！-
2021年3月9日（火）～期間限定

コロワイドグループの株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：山角豪）は、回転寿司業態の「にぎりの徳兵衛」・「海鮮アトム」にて、2021年3月9日（火）から春メニューを販売致します。

今回の春メニューは『さくらフェア 桜花爛漫』と称し、桜と名の付く旬のネタを揃えました。なかでもイチオシは、四国・宇和島を主産地とする「桜花鯛（おうかだい）」です。「桜花鯛」は、早い潮の流れと入り組んだリアス式海岸がおりなす豊後水道の恵みを受けて育った、自慢の逸品です。

また、通常は皮と身の間の旨味を楽しむために「湯引き」の方法を使うことが多い真鯛ですが、徳兵衛・海鮮アトムでは「油通し」という調理法でご提供いたします。お湯より更に高温の油を一気に皮目に掛けることで、鯛の甘味が出て、皮も香ばしく食べることができます。

にぎりの徳兵衛・海鮮アトムのさくらフェアで春を楽しんでみてはいかがでしょうか。

今年のイチオシ真鯛

桜花鯛
300円 (税込330円)

油通し桜花鯛
380円 (税込418円)

小鯛の桜漬け押し寿司
300円 (税込330円)

桜えびと白魚の合い盛り
300円 (税込330円)

桜えびと白魚のあんかけ出し巻き
480円 (税込528円)

春を彩る茶碗蒸し
480円 (税込528円)

桜えびと蛤のお吸い物
300円 (税込330円)

桜三貫盛り
380円 (税込418円)

盛五貫
680円 (税込748円)

かつお桜燻しタタキ
260円 (税込286円)

炙りにしん
220円 (税込242円)

生ほたるいか
300円 (税込330円)

穴子一本天ぶら握り
380円 (税込418円)

汁物

徳兵衛
にぎりの
NIGIRI NO TOKUBE

さくらフェア
おうからんまん
桜花爛漫
-SPRING FAIR-
期間限定

季節の単品

季節の単品

※写真は桜香壇です。

季節メニューアンケートのご協力をお願いします
アンケートはこちら
https://questant.jp/q/325CSAT

※写真はイメージです。※いかなる場合に限り商品もございませんので高麗巻やお子様がお召し上が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、料理長が自ら撮影したものです。※店舗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する場合がございます。※ネタは当日の仕入れ状況により変更となる場合がございます。スタッフにご確認ください。※数量には限りがあります。品切れの際はご了承ください。

【「にぎりの徳兵衛」・「海鮮アトム」春メニュー商品概要】

■販売期間：

2021年3月9日（火）～期間限定

■販売店舗：

回転寿司業態「にぎりの徳兵衛」・「海鮮アトム」各店

※にぎりの徳兵衛稲沢店・海鮮アトム勝山店では実施しておりません。

■商品：※全て税込価格です

～お寿司～

- ・桜花鯛 330円
- ・小鯛の桜漬け押し寿司 330円
- ・かつお桜燻シタタキ 286円
- ・生ほたるいか 330円
- ・桜花（おうか）【五貫盛り】 748円
＜かつお桜燻シタタキ/桜花鯛/生ほたるいか/赤えび/白魚軍艦＞
- ・桜三貫盛り 418円 ＜かつお桜燻シタタキ/桜花鯛/桜えび軍艦＞
- ・穴子一本天ぷら握り（桜香塩・甘だれ） 418円
- ・油通し桜花鯛 418円
- ・桜えびと白魚の合い盛り 330円
- ・炙りにしん 242円

～サイドメニュー～

- ・桜えびと蛤のお吸い物 330円
- ・桜えびと白魚のあんかけ出し巻き 528円
- ・春を彩る茶碗蒸し 528円

～デザート～

- ・あまおういちごプリン 330円
- ・シフォンケーキさくらアイス添え 418円
- ・いちごのロールケーキ 528円
- ・さくらアイス 242円



<にぎりの徳兵衛>

にぎりの徳兵衛は『活気』『旬』『伝統』を楽しむ回転寿司です。

現在、東海地区を中心に43店舗運営。

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。

<海鮮アトム>

海鮮アトムは、福井県内に10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回転寿司です。お持ち帰りのメニューも多品種揃えておりますので、新鮮でご満足いただけるお寿司を、ご家庭でくつろいでお召し上がりいただけます。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～
株式会社アトム 企画広報室 担当：河瀬
TEL：045-224-7394 FAX：045-224-7391