

～にぎりの徳兵衛・海鮮アトム・廻転すし海へ～

北海道・九州うまいもんフェア第1弾！

-2021年5月11日（火）～7月5日（月） 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：山角豪）は、2021年5月11日（火）から7月5日（月）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54店舗にて、“北海道・九州うまいもんフェア第1弾”を期間限定で行います。

2018年頃より北海道産にこだわった食材の確保に奔走し、2019年より定期的に北海道フェアを実施してまいりました。今年は更に九州の「うまいもん」も加えて、気軽に旅行に行きづらい今だからこそ、アトムグループで各地の美食を楽しんでいただくべく、本フェアを開始することとなりました。

脂の甘味がたまらない高級魚と言われる「さめがれい」や地元で味の良さに定評があるものの流通量が少なく希少価値の高い「くり蟹」の茶碗蒸しなど北海道を代表する魚介類はもちろん、旨味と微かな苦味のバランスが魅力の九州名物「きびなご」や名店「かねふく」の明太子を使用した「めんたい大葉入りだし巻き玉子」など北と南の「うまいもん」をご提供いたします。

今年の初夏は、日本を代表する漁業の産地「北海道」と「九州」を、アトムグループで是非ご堪能ください。

※写真はイメージです。※いかなる場合にも商品の品質を十分に保証するものではありません。加工工程では細心の注意を払っておりますが、まれに小傷・異物等が入っている場合がございます。※写真は、料理具材をよりよく見せるために撮影したものです。※数量や価格が異なる場合がございます。※天候などにより、仕入れや価格が変更する場合がございます。※本日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。※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」・「廻転寿司海へ」 “北海道九州うまいもんフェア” 商品概要】

■商品：

- ◎荒波《五貫盛り》 680円（税込748円）
（北海道産ほたて霜降り・北海道産ほたて松前漬け・北海道産生たこ昆布み・九州産きびなご・九州産かんぱち）
- ◎磯風《三貫盛り》 380円（税込418円）
（北海道産ほたて松前漬け・北海道産生たこ昆布み・九州産かんぱち）
- ◎北海道産蟹甲羅寿司 580円（税込638円）
- ◎北海道産ほたて霜降り 300円（税込330円）
- ◎北海道産生たこ昆布み 220円（税込242円）
- ◎北海道産さめがれい 380円（税込418円）
- ◎鹿児島産うなぎ 580円（税込638円）
- ◎九州産きびなご 300円（税込330円）
- ◎九州産かんぱち 380円（税込418円）
- ◎九州産太刀魚 300円（税込330円）
- ◎北海道産じゃがバター 380円（税込418円）
（塩辛・明太添え）
- ◎九州産きびなご天盛り 380円（税込418円）
- ◎北海道産くり蟹の茶碗蒸し 580円（税込638円）
- ◎めんたい大葉入りだし巻き玉子
（かねふく明太子使用） 380円（税込418円）
- ◎花咲てっぽう汁 380円（税込418円）
（北海道産花咲蟹、同ほたて使用）
- ◎ロールケーキ（バニラ） 480円（税込528円）
（北海道産加糖練乳使用）
- ◎北海道産メロンアイス 220円（税込242円）
- ◎シフォンケーキ
北海道産メロンアイス添え 380円（税込418円）
- ◎宮崎県産日向夏プリン 300円（税込330円）

■販売期間：2021年5月11日（火）～7月5日（月）

■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、海鮮アトム勝山店では実施
しておりません。



荒波【五貫盛り】



磯風【三貫盛り】



右から時計回りに
メロンアイス・シフォンケーキ・日向夏プリン

■アトムグループが行っている感染症予防対策

新型コロナウイルス感染防止対策実施中

 <p>調理器具・食器類の 消毒</p>	 <p>体調不良者は 勤務させません。</p>	 <p>感染防止 フロント ビニールシールド設置</p>	 <p>入り口に消毒液を 設置</p>	 <p>客席の清掃時 消毒</p>
 <p>施設内 定期的に消毒実施</p>	 <p>従業員のマスク着用 こまめな手洗い</p>	 <p>フロント会計時 キャッシュ トレイでの受渡の徹底</p>	 <p>定期的に店内換気</p>	<p>お客様へ安心・安全にご利用頂くために 新型コロナウイルス感染予防対策を 実施しております。</p> <p>コロナイドグループ 株式会社アトム</p>

<にぎりの徳兵衛>

にぎりの徳兵衛は『活気』『旬』『伝統』を楽しむ廻転寿司です。

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ま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廻転寿司です。

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。

<海へ>

『廻転すし海へ』は、新鮮なおすしを1皿90円(税抜)から気軽に楽しめる三重県桑名市にある廻転すし店です。

『海へ』は、板前が目の前で握るお手軽な回転すしスタイルとタッチパネルでご注文した商品が専用の「お届けレーン」でテーブルまで運ばれてくるOCAスタイルがあり、お客様のシーンに応じて使い分けられるのが特徴。

さらに、お客様のご要望に合わせたお席のスタイルも4つのタイプをご用意しています。

～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