

～アトムグループ回転寿司「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「海へ」～  
**累計販売10万食突破！！**  
**「新・国産本まぐろ食べ比べ6貫販売」**  
-2022年6月28日（火）～-

コロワイドグループである株式会社アトム（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）は、2021年10月10日「まぐろの日」に合わせて期間限定として販売開始し、その後好評につき定番化しておりました「国産本まぐろ食べ比べ6貫」が、累計販売10万食を突破したことを記念して、2022年6月28日（火）より「国産本まぐろネギ玉巻き」が加わった「新・国産本まぐろ食べ比べ6貫」を販売いたします。

国産本まぐろ大とろ、中とろ、赤身などはそのままに。本まぐろとねぎと卵風味のまろやかさでシャキシャキ食感を楽しめる「本まぐろネギ玉巻き」を加え、今までとはまた違った”本まぐろ”の味を楽しんでいただけます。

皆さんに愛されている国産本まぐろを是非ご堪能ください。

累計販売  
**10万食突破記念**

にぎりの  
**徳兵衛**  
NIGIRI NO TORUBE

国産本まぐろ  
大とろ

国産本まぐろ  
中とろ

国産本まぐろ  
赤身

国産本まぐろ  
ねぎ玉巻き  
※御膳取りに使用

国産本まぐろ  
たたき単艦

新国産  
**本まぐろ  
食べ比べ6貫**

国産本まぐろネギ玉巻きが加わりました

**1,591円 (税込 1,750円)**

※写真はイメージです。※順に詰まりやすい商品もございますので高齢者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、料理員の手をば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され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。

## 【「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「海へ」 “新・国産本まぐろ食べ比べ6貫”商品概要】

### ■商品：

◎新・国産本まぐろ食べ比べ6貫 1,591円（税込1,750円）

- ・国産本まぐろ大とろ
- ・国産本まぐろ中とろ
- ・国産本まぐろ赤身
- ・国産本まぐろとろ炙り
- ・国産本まぐろたたき軍艦
- ・国産本まぐろネギ玉巻き

### ■販売期間：

2022年6月28日（火）～

### ■販売店舗：「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「廻転寿司海へ」各店

※天王店、今伊勢店、稲沢店、桑名店、勝山店、扶桑店、関店では販売致しません。



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

2022年6月29日

### <にぎりの徳兵衛とは>

にぎりの徳兵衛は2002年に創業し、東海三県を中心に現在43店舗展開（2022年5月31日現在）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だす本物のお寿司をご提供しております。

『国産本まぐろ』、『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。

### <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（Order Carry Account）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