

アトムの回転寿司「にぎりの徳兵衛」,「海鮮アトム」,「海へ」 今が旬!9/14(水)～北海道産秋刀魚が数量限定で登場!

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：山角豪）は、「にぎりの徳兵衛」・「海鮮アトム」・「廻転すし海へ」の直営各店舗で、2022年9月14日（水）から、今が旬の北海道産秋刀魚を販売開始します。

脂が乗った旬の秋刀魚を、様々な創作で楽しめる「北海道産 秋刀魚の食べ比べ」がおススメです。新鮮な素材を味わえる「さんま」、さっと炙り香ばしい「さんまの炙り」、揚げる事で旨味をぎゅっと閉じ込めたサクサク感ある「さんま天」は、だしおろしてさっぱりお召し上がりいただけます。

今しか食べられない「北海道産 秋刀魚の食べ比べ」は税込み640円でございます。より多くのお客様に召し上がって頂きたく、単品より税込み100円お得な価格でご提供します。

是非この機会に、「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「海へ」各店舗で、今が旬北海道産秋刀魚をご堪能下さいませ。

徳兵衛
海鮮アトム
廻転すし海へ

北海道産 秋刀魚登場!

数量限定

ほっかいどうさん
北海道産
さんま た くら
秋刀魚の食べ比べ

単品より
91円(税込100円)
お得

582円
(税込640円)

さんま
382円(税込420円)

さんまの炙り
482円(税込530円)

さんま天(だしおろし)
482円(税込530円)

株式会社アトム

■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

調理器具・食器類の消毒

体調不良者は勤務させません。

感染防止
フロントビニールシールド設置

入り口に消毒液を設置

客席の清掃時消毒

施設内
定期的に消毒実施

従業員のマスク着用
こまめな手洗い

フロント会計時
キャッシュトレイでの受渡の徹底

定期的に店内換気

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。

コロナイドグループ
株式会社アトム

<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8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出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