

グルメ廻転寿司「にぎりの徳兵衛」、「海鮮アトム」、「海へ」  
本日から『八十八鯛 (やとやだい)』が季節限定で登場！  
2023年2月21日(火)～4月24日(月)

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、回転寿司業態の「にぎりの徳兵衛」、「海鮮アトム」、「海へ」の各店で、2023年2月21日(火)から、春の訪れ、八十八鯛 (やとやだい) を季節限定で販売します。

四国の深い緑の山々が育てた豊穡の海の恵みの『八十八鯛 (やとやだい)』をはじめ、

『生ほたるいか』は鮮度よく、ぷりぷりの食感を生ならではの！『ホワイト富士山サーモン』はその名のとおり白いサーモンで、あっさりとした白で上品な味が特徴です。トッピングのおろし生姜で一味違った味わいをお楽しみいただけます。

是非この機会に、今しか食べられない『八十八鯛』と春のおすすめ寿司をご堪能下さい。

**徳兵衛** にぎりの  
NIGIRI NO TORUBE

**海鮮アトム**  
回転寿司

**海へ**  
廻転寿司  
KAITENSUSHIUMIE

コロワイドグループ  
COLOWIDE

ATOM  
CORPORATION

2023年2月21日

グルメ廻転寿司「にぎりの徳兵衛」、「海鮮アトム」、「海へ」  
本日から『八十八鯛 (やとやだい)』が季節限定で登場！  
2023年2月21日(火)～4月24日(月)

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、回転寿司業態の「にぎりの徳兵衛」、「海鮮アトム」、「海へ」の各店で、2023年2月21日(火)から、春の訪れ、八十八鯛 (やとやだい) を季節限定で販売します。

四国の深い緑の山々が育てた豊穡の海の恵みの『八十八鯛 (やとやだい)』をはじめ、

『生ほたるいか』は鮮度よく、ぷりぷりの食感を生ならではの！『ホワイト富士山サーモン』はその名のとおり白いサーモンで、あっさりとした白で上品な味が特徴です。トッピングのおろし生姜で一味違った味わいをお楽しみいただけます。

是非この機会に、今しか食べられない『八十八鯛』と春のおすすめ寿司をご堪能下さい。

**春の訪れ、八十八鯛登場!**  
やとやだい

**八十八鯛**  
やとやだい  
400円(税込440円)  
※八十八鯛の販売期間中は、真鯛の販売を一時休止いたします。

**四国産 八十八鯛**  
やとやだい  
豊穡の海の恵み。四国の深い緑の山々が育てた

**生ほたるいか**  
鮮度よく、ぷりぷりの食感を生ならではの!

**ホワイト富士山サーモン**  
あつさりとした白で上品な味が特徴。

**静岡県産 ホワイト富士山サーモン**  
あつさりとした白で上品な味が特徴。

**春の特選五貫盛り**  
はる とくせん ごかん も  
810円(税込890円)  
単品より税込61円お得

**八十八鯛 ねりごまのせ**  
やとやだい  
400円(税込440円)

**八十八鯛 だじとろろのせ**  
やとやだい  
400円(税込440円)

**八十八鯛 食べ比べ三貫**  
やとやだい たくら さんかん  
582円(税込640円)  
単品より税込20円お得

**小鯛の押し寿司**  
こだい お ずし  
400円(税込440円)

**あぶ 伊予しお 炙り柚子塩ざわら**  
あぶ 伊予しお  
310円(税込340円)

**ゆば**  
355円(税込390円)

**生ほたるいか**  
なま  
310円(税込340円)

**ホワイト富士山サーモン**  
ふじさん  
355円(税込390円)

**ホワイト富士山サーモンとサーモンの巻**  
ふじさん あいり  
310円(税込340円)

**桜えびとしらすのあんかけ出し巻き**  
さくら 桜えびとしらすのあんかけ出し巻き  
491円(税込540円)

**白えび唐揚げ**  
しろ からあげ  
491円(税込540円)

**春を彩る茶碗蒸し**  
はる いろどり ちawanmushi  
491円(税込540円)

**鯛とはまぐりの潮汁**  
たい うしおじる  
355円(税込390円)

※1貫の販売はしていません。2貫一貫の半額を見合わせた合計金額より差し引いた、差額分をお得な価格として記載しております。

※写真はイメージです。※常に新鮮な商品をご用意しておりますので高層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・異物が入っている場合がございます。※写真は、料理長の手で撮影したものです。※お持ち帰りには別途料金がかかります。※天候などにより、仕入れや在庫が変更され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。

株コロワイドグループ  
株式会社アトム 徳兵衛 R5.2

## ◆春フェア概要

■販売日：2023年2月21日(火)～4月24日(月)

■販売店舗：回転寿司業態「にぎりの徳兵衛」、「海鮮アトム」、「海へ」各店  
※稲沢店ではメニュー内容が異なります。

### ■商品概要

#### 寿司

- ・八十八鯛 440円
- ・八十八鯛 ねりごまのせ 440円
- ・八十八鯛 だしとろろのせ 440円
- ・生ほたるいか 340円
- ・ホワイト富士山サーモン 390円
- ・ホワイト富士山サーモンとサーモンの合盛 340円
- ・炙り柚子塩さわら 340円
- ・ゆば 390円
- ・小鯛の押し寿司 440円
- ・八十八鯛食べ比べ三貫 640円  
(八十八鯛/八十八鯛だしとろろのせ/八十八鯛ねりごまのせ)
- ・春の特選五貫盛り 890円  
(八十八鯛/ホワイト富士山サーモン/炙り柚子塩さわら/ゆば/生桜えび軍艦)



八十八鯛  
440円



ホワイト富士山サーモン  
390円

#### 単品

- ・桜えびとしらすのあんかけだし巻き 540円
- ・白えび唐揚げ 540円
- ・春を彩る茶碗蒸し 540円
- ・鯛とはまぐりの潮汁 390円



桜黒糖アイスと抹茶プリ  
ンの春色サンデー  
640円

#### デザート

- ・桜黒糖アイスと抹茶プリンの春色サンデー 640円
- ・京都宇治抹茶プリン 390円
- ・桜アイス 390円
- ・沖縄黒糖アイス 390円

※価格は全て税込です。

### ■【お持ち帰り】もできます

季節のお寿司はお持ち帰りも可能です！ご家庭、オフィスなどお店の味をぜひお楽しみください。  
アトムのテイクアウトよりネット注文&ネット決済がご利用いただけます。

サイトURL：<https://www.atom-takeout.com/>

＼お持ち帰りは/  
ネット予約&ネット決済が、  
簡単・便利でおトク！

#### 予約は簡単

24時間  
ネット受付



パソコンまたはスマートフォン等からご予約いただけます。

#### 時間指定で

お店で  
待たずに  
受け  
取れます



#### ネットクレジット決済なら

※一部店舗は除きます。

お店で  
受け取る  
だけ！



## ◆ブランド紹介

### <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。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、新鮮なお寿司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寿司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。

## ◆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 <b>消毒</b></p>	 <p>体調不良者は 勤務させません。</p>	 <p><b>感染防止</b> フロント ビニールシード設置</p>	 <p>入り口に<b>消毒液</b>を 設置</p>	 <p>客席の清掃時 <b>消毒</b></p>
 <p>施設内 定期的に<b>消毒実施</b></p>	 <p>従業員のマスク<b>着用</b> 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<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 新型コロナウイルス感染症予防対策を 実施しております。</p> <p> 株式会社アトム</p>

～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 マーケティング本部 担当：馬詰  
TEL：045-224-5974 FAX：045-224-5971