



2023年2月28日

UMIUMA×アトムの回転寿司「にぎりの徳兵衛」・「海鮮アトム」・「海へ」
美味しく食べて応援！『東北うまいもん味くらべ』フェア！
2023年2月28日(火)～3月27日(月)

コロナ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」「海へ」の各店で、2023年2月28日(火)～3月27日(月)東日本大震災被災地域における水産加工業等の復興を支援する復興水産加工業販路回復促進センターの運営する「東北の海のうまいものが集うサイト『UMIUMA』(https://umiума.jp/)」とコラボレーションし、「東北うまいもん味くらべ」フェアを開催いたします。

「東北うまいもん味くらべ」フェアは、世界三大漁場のひとつである三陸産の「大粒いくら」をはじめ、一度食べたらやみつきになる東北の恵みを集めたフェアです。脂がのって深みある味の「宮城産メカジキ」、身はもっちり旨味が凝縮された「宮城産ひらめ昆布×」、上品な味わいと歯ごたえがたまらない「福島産やりいか」などを使って東北の恵みを職人が丁寧に仕上げました。また、サイドメニューとして、身はぷっくり旨味濃厚の「青森十三湖産 しじみ汁」や三陸産カキを使用し旨味の詰まった「三陸産カキのクリーミーコロケ」など食べ比べできるメニューも取り揃えています。

是非この機会に、“東北のうまいもん”をご堪能ください。

美味しく食べて応援!

UMIUMA × 徳兵衛 × 海鮮アトム × 海へ

東北 うまいもん 味くらべ

青森
身はぷっくりして、旨味も濃厚。おもしろい しじみ汁
青森十三湖産 しじみ汁
264円(税込290円)

岩手
三陸産カキを使用し、カキの旨味をしっかり感じるコロケです。
三陸産カキのクリーミーコロケ
264円(税込290円)

岩手
粒の大きさにこだわりました。粒が大きく、ほじける食感。
さんりくさん おおつふ
三陸産大粒いくら
673円(税込740円)

宮城
三陸産めかふを使用。めかふ本来の精り旨味が味わえます。
子持ちめかふと まぐろの軍艦
264円(税込290円)

宮城
三陸の恵まれた漁場で取れたメカジキは、脂のりが良く、味の深みがあります。
みやぎさん
宮城産メカジキ
491円(税込540円)

福島
上品な味わいと歯ごたえのある食感。かひじまさん
福島産やりいか
264円(税込290円)

宮城
宮城県産の天然ひらめ昆布で、身はもっちり、旨味を凝縮。
みやぎさん ことほじ
宮城産ひらめ昆布×
355円(税込390円)

宮城産 ひらめ昆布×
福島産 やりいか
三陸産 大粒いくら

東北うまいもの盛合せ!!
とうほく
東北うまいもん 味くらべ三貫
628円(税込690円) 単品より 税込20円 お得

※1貫の重さは100g、2貫は200gの半額をそれぞれ合わせた合計金額より差し引いた金額分をお得の価格として記載しております。

※写真はイメージです。※販路に限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、料理具材をはっき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す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。※数量には限りがあります、品切れの際はご了承ください。



2023年2月28日

◆『東北うまいもん味くらべ』フェア概要

■販売日：2023年2月28日(火)～3月27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

※【にぎりの徳兵衛】天王店、扶桑店、関店、桑名店、今伊勢店、稲沢店では実施致しません。

■商品概要

- | | |
|--|------|
| ・東北うまいもん味くらべ三貫
〈三陸産大粒いくら/宮城産ひらめ昆布×/福島産やりいか〉 | 690円 |
| ・三陸産大粒いくら | 740円 |
| ・宮城産メカジキ | 540円 |
| ・宮城産ひらめ昆布× | 390円 |
| ・福島産やりいか | 290円 |
| ・子持ちめかぶとまぐろの軍艦 | 290円 |
| ・三陸産カキのクリーミーコロッケ | 290円 |
| ・青森十三湖産しじみ汁 | 290円 |

※価格は全て税込です。

■背景

東日本大震災被災地域の水産加工業等では、震災により失われた販路がいまだに回復していない現状があります。「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「海へ」で応援・販売を実施してまいります。

〈復興水産加工業販路回復促進センター〉

東日本大震災被災地域における水産加工業等の発展を支援することを目的として、水産加工品メーカーだけでなく、消費者や飲食店にも向けたPRサイト「UMIUMA(うみうま)」を運営し、産地の魅力を発信しています。

■フェア詳細ページ

<http://tokubei-umiума.jp/>

◆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ト設置 	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症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



2023年2月28日

<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ま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。



～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：045-224-7394 FAX：045-224-7391