



グルメ廻転寿司 にぎりの徳兵衛、海鮮アトム、海へ
7/30 (日) 土用の丑の日!
鹿児島県産「すし屋のうな重」ご予約開始!
テイクアウト限定で2色の味が楽しめる「うなぎと穴子の押し寿司」も新登場!
 店内ご飲食は6月27日(火)より販売開始
 テイクアウトは7月25日(火)~7月30日(日)の6日間限定販売

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：小島保幸）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6月20日(火)から、「土用の丑」に向けて、すし屋のこだわりを詰め込んだ鹿児島県産「すし屋のうな重（国産）」「うなぎと穴子の押し寿司」などのテイクアウトのご予約受付を開始いたしました。

さらに、テイクアウトの販売に先駆け、6月27日(火)よりイートイン限定の「すし屋のうな丼（国産）」なども販売を開始いたします。

うなぎ

土用の丑の日

7/30 (日)

鹿児島県産うなぎ使用 **国産**

すし屋のうな重(国産) 2,990円(税込)

すし屋のうな重 1,590円(税込)

販売期間 6/27(火)~7/30(日)

※酢飯でのご提供となります。

土用の丑の日 7/30 (日) お持ち帰り お買い物付き ご予約承り中 お持ち帰り

販売期間 7/25(火)~7/30(日) (6日間) ※酢飯でのご提供となります。

国産

鹿児島県産うなぎ使用

すし屋のうな重(国産) 1/2尾

2,990円(税込)

国産

うなぎと穴子の押し寿司

全席用 2,490円(税込)
ハーフ 1,490円(税込)

国産

鹿児島県産うなぎ使用

すし屋のうな重(国産) 3/4尾

1,290円(税込)

国産

すし屋のうな重

1,590円(税込)

お持ち帰りは ネット予約・ネット決済が簡単便利

◆すし屋のこだわりを詰め込んだうなぎメニュー！

7月30日は土用の丑の日！

例年、アトムの寿司業態では、土用の丑の日に合わせてうなぎを使ったメニューを販売し、毎年多くのお客様にご好評をいただいております。

今年は、鹿児島県産うなぎを使用した「すし屋のうなぎ重（国産）」を販売いたします。白焼きして蒸したうなぎにタレ漬け4回繰り返し焼き上げ。外はカリッと香ばしく、中はふっくらとろける柔らかさが楽しめます。また、ご飯は酢飯を使うことで、脂がのった濃厚なうなぎを酢飯でさっぱりと食べやすくお召し上がりいただけます。

さらに、テイクアウト限定で「うなぎと穴子の押し寿司」が新登場！うなぎは大葉やみょうがなどの香味野菜入りでシャキシャキの食感、穴子のかんぴょう、椎茸などを甘辛く炊き上げた中具入りでそれぞれ違った味わいを楽しめます。”すし屋”ならではの新メニューをぜひご堪能ください。

うなぎの食欲をそそる香りと、上品な脂の旨みを楽しみつつ、暑い日本の夏を乗り切りましょう！

◆イトイン商品概要

■販売日：2023年6月27日(火)～7月30日(日)

■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

※関店、扶桑店、天王店、稲沢店、桑名店では取り扱っておりません



●すし屋のうなぎ重（国産） 2,990円
鹿児島県産うなぎ使用。



●すし屋のうなぎ重 1,590円

◆テイクアウト商品概要

- 販売日：2023年7月25日(火)～7月30日(日) 6日間限定
- 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
※関店、扶桑店、天王店、稲沢店、桑名店では取り扱っておりません。
- テイクアウトだけの特典！全品お吸い物付き！（小袋タイプ）



- すし屋のうな重（国産）1/2尾 2,990円
鹿児島県産うなぎ使用。

- すし屋のうな重（国産）3/4尾 4,290円
鹿児島県産うなぎ使用。



- うなぎと穴子の押し寿司 2,490円

- うなぎと穴子の押し寿司〈ハーフ〉 1,490円



- すし屋のうな重 1,590円

※価格はすべて税込です。※写真はイメージです。

■テイクアウト簡単・便利なネット注文で！

テイクアウトは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/>



◆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。

- HP <https://www.nigirinotokubei.com/>
- Twitter <https://twitter.com/tokubei1971>
- Instagram <https://www.instagram.com/tokubei1971/>

<海鮮アトム>

海鮮アトムは、福井県内に9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。

- HP https://www.atom-corp.co.jp/brand/brand.php?brand_no=76
- Twitter <https://twitter.com/kaisenatom>
- Instagram <https://www.instagram.com/kaisenatom/>

<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。

- HP https://www.atom-corp.co.jp/brand/brand.php?brand_no=138