

グルメ廻転寿司 にぎりの徳兵衛、海鮮アトム、海へ
さんま、蕁焼きかつお、渥美プレミアムラスサーモン、栗、さつまいも
秋フェア「さんまと秋の味覚祭り」
2023年9月5日(火)～10月31日(火)

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：小島保幸）は、廻転寿司業態の「にぎりの徳兵衛」、「海鮮アトム」、「海へ」の各店で、2023年9月5日(火)から、秋フェア「さんまと秋の味覚祭り」を期間限定で実施します。

秋の定番！さんま 食べ比べ
繊細な職人技が織りなす上質なさんまの食べ比べをお楽しみください。

- さんま 355円(税込390円)
- さんま大し 400円(税込440円)
- さんま大し(だし入り) 219円(税込240円)
- さんま炙り(だし入り) 355円(税込390円)
- 炙りさんま押し寿司(だし入り) 219円(税込240円)
- さんま食べ比べ三貫 537円(税込590円)
- 蕁焼きかつお 355円(税込390円)
- 渥美プレミアムラスサーモン 400円(税込440円)
- 秋の特選五貫盛り 800円(税込880円)
- 焼きさば 310円(税込340円)
- 舞茸炙(だし入り) 219円(税込240円)
- 味噌ごぼう巻き 264円(税込290円)
- サーモン後継半握 219円(税込240円)
- 秋の天ぷら盛り合わせ 582円(税込640円)
- ほっけの唐揚げ 310円(税込340円)
- 鮭と舞茸のあんかけだし巻き 491円(税込540円)
- 秋の香茶碗蒸し 491円(税込540円)
- 鮭のあら汁 310円(税込340円)

※写真はイメージです。実際に販売する商品と異なる場合がございます。※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・具限等が入っている場合がございます。※写真は、調理材料をしっかりと撮影したものです。※賞味期限切れの可能性があります。※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。

※画像はにぎりの徳兵衛の内容です。

秋のイチオシ「さんま」は、定番のにぎりの他、天ぷら、炙り、押し寿司などをご用意。繊細な職人技が織りなす上質なさんまの食べ比べを楽しんでいただけます。

さらに、絶妙な火加減で旨みと薫香を引き出した「蕁焼きかつおたたき」、プリプリな身質が特徴の「渥美プレミアムラスサーモン」などの秋のおすすめ寿司全12種類をはじめ、さんまや舞茸など秋の味覚をカラッと揚げた「秋の天ぷら盛り合わせ」、ご注文毎に焼き上げる「鮭と舞茸のあんかけだし巻き」など全5種類のサイドメニューも新登場です。食欲の秋にふさわしいお箸が止まらない美味しさがそろった「さんまと秋の味覚祭り」を是非ご堪能下さい。

◆秋フェア「さんまと秋の味覚祭り」概要

■販売日：2023年9月5日(火)～10月31日(火)

■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

※海鮮アトム各店、にぎりの徳兵衛新保店・稲沢店ではメニュー内容が異なります。



●秋の特選五貫盛り

(渥美プレミアムラスサーモン/さんま/
薫焼きかつおたたき/焼きさば/サーモン塩麴軍艦)
880円



●さんま食べ比べ三貫
(さんま/さんま炙り/さんま天)
590円



●さんま
390円



●さんま炙り
(だしおろし)
390円



●さんま天
(だしおろし)
440円



●炙り×さんま押し
寿司
(だしおろし)
240円



●渥美プレミアム
ラスサーモン
440円



●大切り
薫焼きかつおたたき
390円



●焼きさば
340円
※海鮮アトムは290円です



●舞茸天
(だしおろし)
240円



●味噌ごぼう巻き
290円



●サーモン塩麴軍艦
240円



●秋の天ぷら
盛り合わせ
640円



●ほっけの唐揚げ
340円



●鮭と舞茸の
あんかけだし巻き
540円



●秋の香茶碗蒸し
540円



●鮭のあら汁
340円

※価格は全て税込です。

※福井県内店舗は、渥美プレミアムラスサーモンが「ふくいサーモン」となります。

◆秋スイーツ《渋皮栗とさつまいも》

秋のスイーツは「渋皮栗」と「さつまいも」づくしの全4種類をご用意しました。特におすすめの「秋の味覚サンデー」は、渋皮栗&バニラ2種類のアイス、三重県産ほうじ茶プリン・蜜おさつ・マロンホイップ・柿博多サンドなどを使った秋を感じる贅沢なサンデー。自家製のさつまいもチップスとともに食感の違いもお楽しみください。



●秋の味覚サンデー
640円



●モンブラン
ほうじ茶プリン
390円



●渋皮栗アイス
390円



●蜜おさつ
キャラメルソースがけ
290円

※価格は全て税込です。

■季節のお寿司は【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。ただし、サイドメニュー、デザートのお持ち帰りはできません。ご了承ください。

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/>



◆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8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
- LINE <https://page.line.me/orr0206v>