

2023年10月10日

アトムの回転寿司「にぎりの徳兵衛」・「海鮮アトム」・「海へ」
環境に優しく、とびきり美味しい！

近大生まれ「ブリヒラ®」と「アセロラ真鯛®」を期間限定販売！

2023年10月10日(火)～11月13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：小島保幸）は、「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「海へ」の各店で、2023年10月10日(火)～11月13日(月)の期間、近大生まれの養殖魚「ブリヒラ®」と「アセロラ真鯛®」を販売します。

近大生まれ **ブリヒラ®** と **アセロラ真鯛®**

ブリヒラ® 491円(税込540円)
近大生まれ
「鱒」特有の脂の旨みと、「平政」のコリコリとした歯応えを併せ持つ上品な味わいです。

アセロラ真鯛® 355円(税込390円)
アセロラを食べて育った真鯛®は後味すっきりで、爽やかな味わい！
※アセロラの搾りかす粉末を配合した餌で養成した真鯛です。

II / I (水より販売開始)
杏仁豆腐 (アセロラジュレ) 264円(税込290円)
アセロラの果汁と果肉が入ったスッキリ爽やかな一品。

※本商品販売期間中は「かんばち」「とろかんばち」の販売を休止させていただきます。またセット商品などに入る「かんばち」は全て「ブリヒラ®」に変更させていただきます。

「ブリヒラ®」は、近畿大学が鱒（ぶり）と平政（ひらまさ）の交配によって生み出した両方の魚の長所を併せ持つハイブリッド養殖魚です。「鱒（ぶり）」特有の脂の旨みと、「平政（ひらまさ）」のコリコリとした歯応えを併せ持つ上品な味わいが特徴です。

また「アセロラ真鯛®」は、近畿大学と株式会社ニチレイフーズが共同開発した、アセロラの搾りかす粉末を配合した餌で養成した真鯛で、後味すっきりで、爽やかな味わいが楽しめます。

人口増加と経済成長を背景に、世界的な水産物需要の拡大と水産資源の枯渇が問題になっている昨今、今回提供する2商品は、環境負荷が低く、安定的な生産により、持続可能な食材調達に寄与できるものと考えております。環境に優しいだけでなく、美味しさにもこだわった「ブリヒラ®」と「アセロラ真鯛®」をこの機会に、ぜひお近くのアトムのお店でご賞味ください。



2023年10月10日

◆近大生まれ！ブリヒラ®とアセロラ真鯛® 販売概要・商品概要

- 期間 : 2023年10月10日(火)～11月13日(月)
 - 実施店舗 : 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。
 - 内容
 - ・ブリヒラ® 540円(税込)
 - ・アセロラ真鯛® 390円(税込)
 - ・杏仁豆腐(アセロラジュレ) 290円(税込)
- ※杏仁豆腐(アセロラジュレ)は11月1日より販売開始予定



ブリヒラ®



アセロラ真鯛®



杏仁豆腐(アセロラジュレ)



2023年10月10日

◆ブリヒラ® 参考資料 (近畿大学)

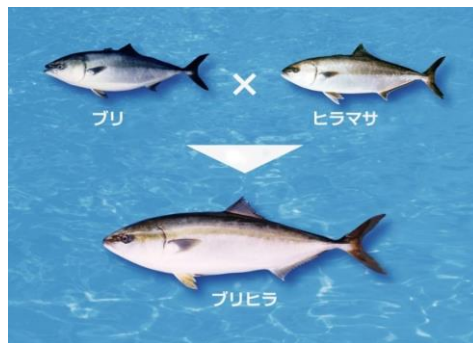
ブリヒラは雑種強勢で優れた形質を持つ

ブリヒラ

- 血合い肉が小さく変色しにくい。
- 身がしっかりしてよい歯ごたえ。身割れはせずドリップも出ない。
- 夏でも脂がのっておりブリのうま味。身の色は美しい。
- 成長がブリよりやや遅いが、ヒラマサよりかなり早い。

ブリとヒラマサの長所を合わせ持つ

ブリ	長所	うま味成分が多く、旬は脂がのってブリ肝トップの味。	ヒラマサ	長所	肉質が強く変質しにくい。血合いが少なく変色しにくい。
	短所	夏は身が柔らかく身割れやすく、ドリップが出る。夏は脂が薄い。血合い肉が大きく変色しやすい。		短所	成長が遅く原価がかなり高い。脂が薄くブリほどの強い味ではない。



◆アセロラ真鯛® 参考資料 (近畿大学×ニチレイフーズ)

高い養殖技術

近畿大学 × ニチレイフーズ 共同開発

アセロラ真鯛

新登場

SCSAとは…
日本の人工培養を使った養殖業が持続可能であることに加え、日本の養殖技術が世界に誇るものであることを証明するために作られた認証制度です。

スーパーフードで育ったスーパー鯛

近畿大学 × ニチレイフーズ 共同開発

アセロラ

1 豊富なビタミンC
レモン果汁の34倍のビタミンC
果実100g中に含まれるビタミンC量
アセロラ / 1,700mg
レモン(果汁) / 50mg

2 強い抗酸化作用
ポリフェノールを豊富に含有!
各果実可食部の総ポリフェノール量
アセロラ 200mg/100g
レモン 150mg/100g
リンゴ 100mg/100g
目録 50mg/100g

3 環境配慮
ブラジルのアセロラ果汁の搾りかす粉末を配合飼料に加えた餌で仕上げたサステイナブルフィッシュ

高品質アセロラ

アセロラはスーパーフード



◆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。

『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>



～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 焼肉・寿司マーケティング部 担当：水上
TEL：045-224-5974 FAX：045-224-5971