

アトムの回転寿司「にぎりの徳兵衛」・「海鮮アトム」・「海へ」  
年末年始は“蟹の王者”本たらば蟹を贅沢に楽しもう！

**特大本たらば蟹一貫、期間限定販売！**

2023年12月20日(水)～1月初旬（なくなり次第終了）

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「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「海へ」の各店で2023年12月20日(水)～2024年1月初旬の期間、特大本たらば蟹一貫を販売します。



年末年始はとびきり美味しい、贅沢なメニューをお客様に楽しんでいただこう！と、長さは約17センチ以上、重さは通常の本ずわい蟹の約4倍もある超ビックサイズの「特大本たらば蟹一貫」をご用意いたしました。

厳選された高品質の本たらば蟹なので、身もしっかりと詰まっており食べ応え抜群、旨みもたっぷり、パサつき感もなくしっとりとした柔らかな食感で大満足間違いなしです。

蟹好きの方はもちろん、今まで回転寿司の蟹を敬遠されていた方にもぜひ試していただきたい自慢の逸品。年末年始のご親戚、ご友人との楽しいお食事のひと時に！今年一年間がんばった自分へのご褒美に！ぜひお近くのアトムのお店でご賞味ください。

◆特大たらば蟹一貫 商品概要

- 期間 : 2023年12月20日(水)～2024年1月初旬(なくなり次第終了)
- 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 : 特大たらば蟹一貫 1,480円(税込)



《2024年1月8日(月)まで「八十八鰯(やとやぶり)と贅沢祭り」も同時開催中!》

**徳兵衛** にぎりの  
**八十八鰯** やとやぶり  
**冬の贅沢祭り**

水揚げ後すぐに活メ、神経抜きをすることで鮮度よく、歯応えは抜群!身が引きしまり、脂がついています。

**八十八鰯** 魚師

**冬の特選五貫盛り** 800円(税込880円)

**牡蠣** 海のミルクとも呼ばれる冬の定番食材です。ホン酢がおすすりめ

**蒸しがき** 310円(税込340円)

**茶しかき**

**白菜漬け**

**金目鯛炙り**

**すじこ** 八十八鰯をはじめとした季節の美味しいネタを厳選した一皿です。ぜひご賞味ください。

**すじこ** 310円(税込340円)

**金目鯛炙り** 491円(税込540円)

**ぶり三味** 491円(税込540円)

**ぶり松前寒巻** 264円(税込290円)

**ぶり白菜漬け巻き** 310円(税込340円)

**白菜漬け** 219円(税込240円)

**やとやぶり 八十八鰯** 310円(税込340円)

**やとやぶり 八十八鰯 ゆず塩炙り** 355円(税込390円)

**やとやぶり 八十八鰯 やぶ** 355円(税込390円)

**柿子塩**

**あし塩**

**かきのみぞれ汁** 355円(税込390円)

**冬の三宝茶碗蒸し** 491円(税込540円)

**かに餡かけだし巻き玉子** 491円(税込540円)

**ほたてクリーミーコロッケ** 264円(税込290円)

※写真はイメージです。



## ◆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/>
- X <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。本まぐろなど定番のほか、旬モノや福井の郷土料理である「焼きさば」、繊細で柔らかな食感とやさしい甘みの「紅ずわい蟹」、新鮮なぶりと大葉を巻いた「ぶり鉄火巻き」など福井らしさが楽しめるメニューが好評。お寿司に合う福井生まれの辛口の日本酒もご用意しています。

- HP [https://www.atom-corp.co.jp/brand/brand.php?brand\\_no=76](https://www.atom-corp.co.jp/brand/brand.php?brand_no=76)
- X <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](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