

グルメ廻転寿司 にぎりの徳兵衛、海鮮アトム、海へ  
2024年最初のフェアは北海の幸が大集合！  
北海道産の「大粒ほたて」「ほっけ昆布め」「北寄貝」など  
**冬フェア第二弾「八十八鰯（やとやぶり）と北海祭り」開始**  
2024年1月16日(火)～3月4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、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、2024年1月16日(火)から、冬フェア第二弾「八十八鰯（やとやぶり）と北海祭り」を期間限定で実施します。



※写真はにぎりの徳兵衛・海へのものです。

冬フェア第二弾では北海の幸を使った新作が登場！北海道産の大粒ほたてにいくらを添えた「大粒ほたて一貫」や、昆布の旨味が北海道産のほっけにしっかり染み込んだ「ほっけ昆布め」が一押し！また冬フェア第一弾に続き冬の一番人気「八十八鰯」は販売継続！水揚げ後すぐに活め、神経抜をすることで鮮度よく歯応え抜群で、脂乗りも最高です。他にも、かに味噌といくらが贅沢な味わいの「かに押し寿司」や、濃厚なコクの「真だら白子軍艦」など冬のおすすめ寿司を全13種ご用意しました。

さらに冬に食べたいあったかサイドメニューも充実。“大ずわい蟹・ほたて”の旨味たっぷりの「北海汁」、ふっくら柔らかな「金頭（かながしら）の天ぷら」など全4種類のサイドメニューも登場。お寿司と一緒にぜひご賞味ください。



## ◆冬フェア第二弾「八十八鰯（やとやぶり）と北海祭り」概要

■販売日：2024年1月16日(火)～3月4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  
※稲沢店ではメニュー内容が異なります。



●八十八鰯と北海五貫盛り

(八十八鰯/むらさきいか/かにの押し寿司/ひらめ/北寄貝)  
990円



●北海白身三味

(ほっけ昆布×/銀だら炙り/ひらめ)  
540円



●北海道産  
ほっけ昆布×  
340円



●北海道産  
大粒ほたて一貫  
290円



●八十八鰯  
ごまぼん漬け  
390円



●八十八鰯  
340円



●八十八鰯  
おぼろ昆布巻き  
340円



●北海道産 北寄貝  
640円  
※海鮮アトムは  
690円です



●北海道産  
ひらめ  
440円



●かにの押し寿司  
390円



●真だら  
白子軍艦  
290円



●青森県産  
むらさきいか  
290円



●銀だら炙り  
390円



●かに餡かけ  
だし巻き玉子  
540円



●かにといくら  
茶碗蒸し  
540円



●北海汁  
(大ずわい蟹・ほたて)  
440円



●金頭(かながしら)の天ぷら  
290円

※価格は全て税込です。※写真はイメージです。

## ■フェアのお寿司は【お持ち帰り】もできます

フェア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サイトよりネット注文&ネット決済がご利用いただけます。

サイトURL：<https://www.atom-takeout.com/>

## ◆期間限定スイーツ《いちごとショコラのスイーツ》

甘酸っぱいフレッシュな“いちご”をメインに、期間限定スイーツを全4種類ご用意しました。

「いちごカタラーナ」は、濃厚なカスタードアイスと甘酸っぱいいちごソースのきれいな2層仕立てのデザートです。「ガトーショコラ いちごソース添え」は、クーベルチュールを使用した濃厚なガトーショコラにバニラアイスといちごソースを添えて特別なデザートに仕上げました。



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 マーケティング本部 担当：水上  
TEL：045-224-5974 FAX：045-224-5971