

グルメ迴転寿司 にぎりの徳兵衛、海鮮アトム、海へ

みなみまぐろ中とろ、赤えび等大きいネタで食べ応え抜群！「大きいネタ祭り」

安全安心に育てられた国産の陸上養殖「九州サーモン」販売開始
2024年2月6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、迴転寿司業態の「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「海へ」の各店で、2024年2月6日(火)から「大きいネタ祭り」と、陸上養殖「九州サーモン」を期間限定で販売します。

大きいネタ祭り

徳兵衛 NIGIRI NO TOKUBE
迴転寿司 海鮮アトム
KAITENSUSHIUMIE

みなみまぐろ
中とろ 400円(税込440円)

特大赤えび
355円(税込390円)

特大生ずわい蟹一貫
673円(税込740円)

特大数の子一貫
355円(税込390円)

北海道産

九州サーモン 陸上養殖

九州サーモン 400円(税込440円)

九州サーモンは、大分、宮崎など九州各地で清らかな自然の湧き水(もしくは伏流水)をかけ流して使い、無投薬で「安全安心」に育てられた陸上養殖のサーモンです。程よい甘みと脂のりで上品な味わいが楽しめます。
※「陸上養殖」とは陸上に人工的に創設した環境下での魚介類の養殖を指します。安全安心な環境下で安定した品質の魚を育てることができるため、天然資源の枯渇が危惧されている今、未来のため持続可能な生産方法として注目されています。

『大きいネタ祭り』では、「みなみまぐろ中とろ」「特大赤えび」「特大生ずわい蟹」「特大数の子」の人気の4品を食べ応えのある大きさにこだわってご用意しています。特におすすめるのは「みなみまぐろ中とろ」。上品な脂がおいしい中とろは、みなみまぐろならではのねっとりとした食感で旨味もたっぷり！シャリを覆い隠すほどの大きいネタを、贅沢にお口いっぱい頬張ってお楽しみください。

さらに、陸上養殖『九州サーモン』も同時販売。大分、宮崎など九州各地の清らかな湧き水(もしくは伏流水)をかけ流して使い、無投薬で「安全安心」に育てられた陸上養殖のサーモンで、程よい甘みと脂のりで上品な味わいが楽しめます。

◆「大きいネタ祭り」概要

■販売日：2024年2月6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

※【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。

■商品



●みなみまぐろ中とろ 440円



●特大赤えび 390円



●特大数の子一貫（北海道産） 390円



●特大生ずわい蟹一貫 740円

◆陸上養殖「九州サーモン」概要

■販売日：2024年2月6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

※【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。

■商品



●九州サーモン 440円

■九州サーモンの主な特徴

- ・育成場所：大分、宮崎など九州各地（株式会社井戸内養魚場）
- ・陸上養殖

※「陸上養殖」とは陸上に人工的に創設した環境下での魚介類の養殖を指します。安全安心な環境下で安定した品質の魚を育てることができるため、天然資源の枯渇が危惧されている今、未来のため持続可能な生産方法として注目されています。

- ・全て活〆処理することにより、鮮度を維持した状態で製品加工されます。
- ・河川水を使わず、豊富な湧き水（もしくは伏流水）を利用しているため、豊富な溶存酸素により健康な魚が育ちます。
- ・無投薬、ワクチン使用なしで安全安心。



※価格は全て税込です。※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
- 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
- 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