

にぎりの徳兵衛など51店舗で好評販売中のフェアメニューの第二弾が登場！

近大生まれ「アセロラ真鯛®」、幻の逸品「がさえび（越前えび）」

福井生まれ福井育ち「ふくいサーモン」など福井と春の味覚を堪能！

「福井と春の味覚祭り第2弾」

2024年4月9日(火)～5月6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、回転寿司業態の「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「海へ」の各店で、2024年4月9日(火)から、「福井と春の味覚祭り第2弾」を期間限定で実施します。



アトムでは、創業地の福井県に恩返しを、との思いから、2021年9月24日（木）に福井県と産業振興に関する連携協定を締結いたしました。今年3月16日には北陸新幹線の金沢～敦賀間が開業することで益々盛り上がる「福井県」。アトムと福井県との連携協定の取り組みの一つとして、福井県の魅力を食を通して知って頂くべく「うまいんやざー福井祭り第2弾」を実施いたします。

「うまいんやざー」（福井の方言で「美味しいよー」）と思わずオススメしたくなる商品ラインナップをご用意！濃厚な旨味、北陸以外ではほとんど出回らない幻の逸品「がさえび（越前えび）」、福井生まれ福井育ちの「ふくいサーモン」、甘味が強い「あおりいか」、さっぱりといただける福井名物「越前おろしそば」など計6品をご用意。

さらに春の訪れを感じる「春の味覚祭り第2弾」も同時販売！近代生まれの「アセロラ真鯛®」や「生桜えび軍艦」「生ほたるいか」など計全13品をご用意しました。今後もアトムグループでは、外食ならではの体験価値を提供できる消費を提供することで、お客様にご利用いただく機会の増加を目指してまいります。

◆うまいんやざー福井祭り/春の味覚祭り 第2弾 概要

■販売日：2024年4月9日(火)～5月6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」計51店舗

※稲沢店ではメニュー内容が異なります。

※記載の内容は2024年4月9日時点での内容です。記載内容は急遽変更・中止する場合がございます。



●福井県産
がさえび(越前えび)
740円



●福井県産
ふくいサーモン
440円



●福井県産
ふくい甘えび
740円



●福井県産
あおりいか
440円



●福井県産
あおりいか三味
(胴/茹で耳/
茹でげそ)
640円



●福井名物
越前おろしそば
(冷)
440円



●春の特選五貫盛り第二弾
(アセロラ真鯛/ふくいサーモン/ほうれん草漬け/
生ほたるいか/生しらす桜えび合盛り軍艦)
860円



●春三味第二弾
(あおりいか/アセロラ真鯛/
生しらす桜えび合盛り軍艦)
590円



●アセロラ真鯛®
390円



●アセロラ真鯛®
天ぷら
440円



●アセロラ真鯛®
だしとろろのせ
440円



●桜えび軍艦
390円



●広島県産
生しらす軍艦
340円



●兵庫県産
生ほたるいか
340円



●炙りさわら
柚子塩漬け
390円



●桜えびとしらすの
餡かけだし巻き玉子
540円



●春を彩る茶碗蒸し
540円



●春の天ぷら盛り合わせ
(アセロラ真鯛/ほたるいか/えび/なす/大葉)
590円

◆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。アトムのテイクアウトサイトよりネット予約&ネット決済がご利用いただけます。

オススメはテイクアウト限定商品「季節のにぎり」！四季折々のネタを盛り込んだ1人前のお寿司は隠れた人気商品です。内容は時期により変わりますので、最新の詳細はアトムのテイクアウトサイトでチェック！

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



●季節のにぎり（テイクアウト限定商品）
（まぐろ・いか・赤えび・アセロラ真鯛・ほうれん草漬け・サーモン・玉子・
炙りさわら柚子塩漬け・生しらす軍艦・生桜えび軍艦）
1,490円
販売日：2024年3月12日(火)～5月6日(月)

＼ お持ち帰りは /
ネット予約&ネット決済が
簡単・便利!

予約は簡単

24時間
ネット受付

パソコンまたはスマートフォン等からご予約いただけます。

時間指定で

お店で
待たずに
受け
取れます

ネットクレジット決済なら

※一部店舗は除きます。
お店で
受け取る
だけ!



※価格は全て税込です。※写真はイメージです。
※一部サイドメニュー、デザートのお持ち帰りはできません。ご了承ください。



◆ブランド紹介

<にぎりの徳兵衛>

にぎりの徳兵衛は東海地区をメインに計42店舗展開している『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9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.kaisenatom.com/>
- 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轉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

