

グルメ廻転寿司 にぎりの徳兵衛、海鮮アトムなど46店舗  
今年の土用丑の日は鹿児島県産「旨水の鰻（うまみのうなぎ）」  
こだわりの「すし屋のうなぎ」6月18日(火)より販売開始！

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7月24日(水)の一の丑と8月5日(月)二の丑の「土用の丑の日」に向けて、6月18日(火)より、イトイン限定の「すし屋のうなぎ（国産）」などの販売を開始いたします。今年は鹿児島県産「旨水の鰻（うまみのうなぎ）」を厳選し、さらに美味しさにこだわりました！

またイトインメニューの販売開始に併せて「すし屋のうなぎ（国産）」「うなぎと穴子の押し寿司」などのテイクアウトのご予約受付を開始いたします。本格的な暑さを迎えるこの時期に、スタミナ満点の鰻を食べて日本の夏を元気に乗り切りましょう！

徳兵衛  
NIGIRI NO TOKUBEI

廻転すし  
KAIZEN SUSHI

海鮮アトム

鹿児島県産  
うまみ  
旨水の鰻

炭火焼き

鰻  
土用の丑の日

一の丑 7/24(水)

二の丑 8/5(月)

店内飲食販売期間  
6/18(火)~8/5(月)

テイクアウト販売期間  
7/5(金)~8/5(月)

## ◆すし屋のこだわりを詰め込んだうなぎメニュー！

2024年の夏の土用の丑の日は7月24日と8月5日の2回！

例年、アトムの寿司業態では、土用の丑の日に合わせてうなぎを使ったメニューを販売し、多くのお客様にご好評をいただいております。

今年は、鹿児島県産「旨水の鰻（うまみのうなぎ）」を使用した「すし屋のうな重（国産）」を販売いたします。

きれいな地下水で大切に育てたうなぎは、たっぷりと脂がのりスタミナ満点！こだわりの熟成醤油を使用したタレがうまさの決め手です。また、ご飯は酢飯を使うことで、脂がのった濃厚なうなぎを酢飯でさっぱりと食べやすくお召し上がりいただけます。

さらに、テイクアウト限定で「うなぎと穴子の押し寿司」が今年も登場！うなぎは大葉やみょうがなどの香味野菜入りでシャキシャキの食感、穴子のかんぴょう、椎茸などを甘辛く炊き上げた中具入りでそれぞれ違った味わいを楽しめます。”すし屋”ならではのうなぎメニューをぜひご堪能ください。

うなぎの食欲をそそる香りと、上品な脂の旨みを楽しみつつ、暑い日本の夏を乗り切りましょう！

## ◆イートイン商品概要

■販売日：2024年6月18日(火)～8月5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

※関店、扶桑店、天王店、稲沢店、桑名店では取り扱っておりません



●すし屋のうな重（国産） 2,992円  
鹿児島県産「旨水の鰻（うまみのうなぎ）」使用。

●すし屋のうな重 1,595円

## ◆テイクアウト商品概要

- 販売日：2024年7月5日(金)～8月5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  
※関店、扶桑店、天王店、稲沢店、桑名店では取り扱っておりません。
- テイクアウトだけの特典！全品お吸い物付き！（小袋タイプ）



- すし屋のうな重（国産）1/2尾 2,991円  
鹿児島県産「旨水の鰻（うまみのうなぎ）」  
使用。

- すし屋のうな重（国産）3/4尾 4,298円  
鹿児島県産「旨水の鰻（うまみのうなぎ）」  
使用。



- うなぎと穴子の押し寿司  
2,570円

- うなぎと穴子の押し寿司〈ハーフ〉  
1,490円



- すし屋のうな重 1,598円

※価格はすべて税込です。※写真はイメージです。

■テイクアウトは簡単・便利なネット注文で！

テイクアウトはアトムのテイクアウトよりネット注文&ネット決済がご利用いただけます。

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



## ◆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41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)

