

にぎりの徳兵衛など50店舗で北海の海の幸が大集合！  
北海道産「にしん」「ほっけ昆布め」、青森県産「金目鯛炙り」など18品  
**「八十八鰯（やとやぶり）と北海祭り」**  
2025年1月14日(火)～2月24日(月・祝)

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：田中公博）は、回転寿司業態の「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「海へ」の50店舗で、2025年1月14日(火)から、「八十八鰯と北海祭り」を期間限定で実施します。



季節限定のお寿司が全14品登場！毎年大人気の「八十八鰯（やとやぶり）」は昨年11月から引き続き販売をいたします。四国～九州近海で水揚げされたこだわりの「八十八鰯」は脂のり抜群で、これから寒くなればなるほど美味しくなる冬の定番人気メニューです。さらに今回は北海の海の幸をメインにネタを厳選！北海道産の「にしん」や「ほっけ昆布め」、青森県産の「金目鯛炙り」や「むらさきいか」をご用意しています。

また、寒い時期に楽しんでいただきたい熱々のサイドメニューも充実！“紅ずわい蟹、いくら”を贅沢に使用した「かにといくら茶碗蒸し」や、“おおずわい蟹、真だら白子”の旨味たっぷりの「北海汁」など全4品をご用意しています。是非この機会に、今しか食べられない期間限定メニューをご堪能ください。



◆冬一押しメニューをピックアップしてご紹介します！



北海五貫盛り

979円

冬のオススメのネタを一皿でご堪能いただける五貫盛りです。にしん、金目鯛炙り、ほっけ昆布め、ひらめ塩め、真だら白子軍艦が1貫ずつ楽しめるので、最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。



北海白身三味

649円

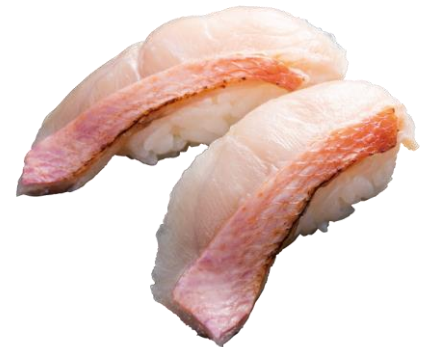
北海の海の幸を一皿に！  
金目鯛炙り、ほっけ昆布め、ひらめ塩めの三種の白身の三貫盛り。上品な味わいながら脂のりも最高です！



《北海道産》にしん

363円

春を先取り。  
脂がたっぷりとのり、とろけるような舌触り。



《青森県産》金目鯛炙り

550円

やわらかく上品な味わい。  
炙りで香ばしく皮の旨味も楽しめます。



北海汁539円

“おおずわい蟹、真だら白子”の旨味たっぷりのお味噌汁です。おおずわい蟹は、豪快に半分使用！たっぷり詰まった内子、外子、味噌をお楽しみください。



かにといくらの茶碗蒸し539円

紅ずわい蟹を贅沢にたっぷり使った冬限定の茶碗蒸し。出汁がきいた熱々のあんかけ仕立てです。



## ◆ 《八十八鮓（やとやぶり）と北海祭り》 概要

■ 販売日：2025年1月14日(火)～2月24日(月・祝)

■ 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50店舗

※稲沢店ではメニュー内容が異なります。※記載内容は急遽変更・中止する場合がございます。

### ■ 商品

#### ★寿司

・ 北海五貫盛り (にしん、金目鯛炙り、ほっけ昆布め、ひらめ塩め、真だらの白子軍艦)	979円
・ 北海白身三味 (金目鯛炙り、ほっけ昆布め、ひらめ塩め)	649円
・ 八十八鮓 (やとやぶり)	363円
・ 八十八鮓幽庵漬け (やとやぶりゆうあんづけ)	418円
・ 八十八鮓しゃぶ	418円
・ ぶり三味 (八十八鮓・八十八鮓幽庵漬け・八十八鮓しゃぶ)	572円
・ 《北海道産》にしん	363円
・ 《青森県産》金目鯛炙り	550円
・ 《北海道産》ほっけ昆布め	363円
・ 《青森県産》むらさきいか	308円
・ 《北海道産》たらこ	253円
・ かにの押し寿司	418円
・ 真だらの白子軍艦	308円
・ ひらめ塩め	451円

#### ★サイドメニュー

・ 冬の天ぷら盛り合わせ (真だら白子、えび、なす、大葉)	649円
・ かに餡かけだし巻き玉子	550円
・ かにといくらの茶碗蒸し	539円
・ 北海汁 (おおすわい蟹、真だら白子)	539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、オフィスなどで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、むらさきいか・赤えび・ほっけ昆布×・玉子・  
八十八鮓（やとやぶり）・ひらめ塩×・金目鯛炙り・たらこ）  
1,650円

販売日：2025年1月14日(火)～2月24日(月・祝)

＼ 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!



※一部店舗では販売しておりません。※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出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)



## ◆アトムアプリのご紹介

毎週お得なクーポンを配信中！ アプリからフェア情報などもいち早く配信しています。自分のお誕生日や、お子様のお誕生日を登録するとデザート1品プレゼントクーポンが配信されます。また、アトムアプリは「にぎりの徳兵衛」だけではなく株式会社アトムが運営する合計9つのブランドも入っており、それぞれお得なクーポンが毎週配信されています。アプリは「AppStore」「Google Play」(二次元コード)よりアクセスの上、インストール可能です。

