

グルメ回転寿司【にぎりの徳兵衛、海鮮アトム】
今年の土用丑の日は南九州産のうなぎ！
こだわりの「すし屋のうな重」
6月17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：田中公博）は、回転寿司業態の「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」の各店で、2025年7月19日(土)の一の丑と7月31日(木)二の丑の「土用の丑の日」に向けて、6月17日(火)より、イートイン限定の「すし屋のうな重（国産）」などの販売を開始いたします。今年は南九州産（宮崎・鹿児島）の国産うなぎを厳選し、さらに美味しさにこだわりました！

またイートインメニューの販売開始に併せて「すし屋のうな重（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！

にぎりの
徳兵衛
NIGIRI NO TOKUBE

回転寿司
海鮮アトム
回転寿司
海鮮アトム

南九州産
宮崎・鹿児島

うなぎ

土用の丑の日

鰻

一の丑 7/19(土)

二の丑 7/31(木)

店内ご飲食 6/17(火)～8/4(月)

テイクアウト 7/4(金)～8/4(月)

すし屋のこだわりを詰め込んだうなぎメニュー！

2025年の夏の土用の丑の日は7月19日と7月31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、南九州産（宮崎・鹿児島）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。

美しい水に恵まれた南九州産（宮崎・鹿児島）の脂がのったうなぎを厳選し、皮は香ばしく、身はふっくらと仕上げました。うなぎの旨味を最大限に際立たせるすっきりと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、上品な脂の旨味を楽しみつつ、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：2025年6月17日(火)～8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」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
- イートインはおみそ汁付き（ランチおみそ汁サービス中はセルフサービスお替り自由です）



●すし屋のうな重（国産） 3,223円
南九州産（宮崎・鹿児島）うなぎ使用
酢飯使用



●すし屋のうな重 1,793円
酢飯使用

※価格はすべて税込です。※写真はイメージです。

テイクアウト商品概要

- 販売日：2025年7月4日(金)～8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」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。
- テイクアウトは全品お吸い物付き！（小袋タイプ）



- すし屋のうな重（国産）1/2尾 3,218円
南九州産（宮崎・鹿児島）うなぎ使用
酢飯使用



- すし屋のうな重（国産）3/4尾 4,298円
南九州産（宮崎・鹿児島）うなぎ使用
酢飯使用



- うなぎと穴子の押し寿司
2,786円



- うなぎと穴子の押し寿司〈ハーフ〉
1,598円



- すし屋のうな重 1,792円
酢飯使用

※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！

アトムのテイクアウトサイトよりネット注文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/>



アトムアプリのご紹介

「ステーキ宮」「カルビ大将」「がんこ亭」「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「かつ時」がひとつになった統合アプリ。その名もアトムアプリ！

アプリ一つで各ブランドの情報管理や、クーポン配信などに加え、新たに「来店共通ポイントカード」が搭載されました！より便利にお得にご利用頂くことが出来ますので、この機会にぜひインストールをお願いいたします。

