

グルメ寿司の“食べ放題専門店”にリニューアル！ まぐろの王様「天然本まぐろ」や市場直送の「真鯛」、 サイドメニューなど全82品のラインアップ

2025年7月1日（火）よりオープン

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）が展開する「魚河岸にぎり 濱一貫」（以下「濱一貫」）では、2025年7月1日（火）より食べ放題専門店にリニューアルオープンします。



濱一貫は2023年4月にオープンし、今年で3年目を迎えます。市場で仕入れた厳選素材を使用した本格的なお寿司を、カジュアルに楽しめるとお客様から好評の声を多くいただいております。

昨今の物価高騰を受けて各社が販売価格を見直す今だからこそ、1皿の値段を気にせずに“好きなものを好きなだけ”食べていただきたい、また横浜では、外資系のホテルも増えており、これから訪日外国人の方も増えてくることが予想されます。そんな訪日外国人の方にも気軽に日本のお寿司を体験していただきたいという思いから、一定の価格でグルメ寿司が楽しめる“時間無制限”（※）の食べ放題専門店にリニューアルします。
※営業時間内に限る

濱一貫は目利きのプロが豊洲市場や横浜中央市場から仕入れたネタに、ひと手間加える江戸前の技法を取り入れています。看板商品は「天然本まぐろ」。養殖ではなく天然のまぐろは、自然の海で自由に生育するため、その身体には豊富な運動を通じた筋肉が形成され、肉質がしっかりとしています。特に、天然本まぐろは脂肪分が適度に含まれており、その味わいは濃厚で奥深いと言われています。

食べ放題をご注文のお客様には、最初に「ふるまい寿司」を提供します。脂乗りが抜群な「天然本まぐろ大トロ」、ふっくらとした柔らかさの「謹製穴子」、本まぐろの旨みと卵黄風味のまろやかさが魅力の「本まぐろねぎ玉巻き」、ふた口サイズの可愛らしい「姫井® ウニ・イクラ」、時間をかけてじっくり焼き上げた「江戸前カステラ玉子焼き」（※）。どれも食べ放題では食べられない高級ネタ、濱一貫のおすすめの商品です。

食べ放題メニューは天然本まぐろをはじめ、市場直送の新鮮な真鯛や回転寿司ならではの海老やサーモンの創作寿司、店内仕込みの茶碗蒸しなどのサイドメニューが楽しめます。

※ラインアップは仕入れ状況により変更になる場合がございます



●天然本まぐろ赤身



●ふるまい寿司

【食べ放題一部ラインアップ紹介】



●天然本まぐろ中トロ

赤身の旨みとコクのある脂が絶妙なバランス。



●サーモン炙り

脂の乗ったサーモンをおろしポン酢でさっぱりと。



●真鯛

淡白ながらも上品な旨みと歯ごたえが楽しめます。



●生赤海老

ぷりっぷりな食感が老若男女問わず人気です。



●ホタテ

ぷりっとした食感とやさしい甘みが特徴。



●絞甲いか

甘みがあり、濃厚な味わい。



●あじ

島根県産のあじ。脂乗りが良く、しょうがが脂の旨みを引き立てます。



●穴キュウ巻き

穴子のふわっと食感にきゅうりのシャキッと食感がアクセント。



●姫井 まぐろアボカド

ふた口サイズの可愛らしい丼。まずはそのまま、次は海苔に乗せてどうぞ。



●アジフライ

ふっくらとした身が衣のサクサク食感と相性抜群。



●茶碗蒸し

店内仕込みの茶碗蒸しは、だしが効いたとろっとした食感が特徴です。



●黒蜜きな粉アイス

濃厚なバニラアイスに黒蜜ときな粉を合わせました。

【食べ放題概要】

金額： 男性 5,480円（税込6,028円）
女性 4,571円（税込5,028円）
60歳以上 4,571円（税込5,028円）
小学生 2,500円（税込2,750円）

※小学生未満のお客様は無料

時間： 無制限（L.O.21:00）

品数： 全82品（にぎり50品、軍艦10品、巻物8品、姫丼3品、サイドメニュー11品）

リニューアルオープンに先駆けて2025年6月24日（火）～2025年6月30日（月）の期間は、先着50名様限定で食べ放題をご提供します。

【単品もご用意】

1皿130円（税込143円）～1皿720円（税込792円）の価格でにぎり、軍艦などのお寿司が80種以上のラインアップ。

魚河岸にぎり 濱一貫 横浜ベイクォーター店

営業時間：11:00～22:00（L.O.21:00）

住所：神奈川県横浜市神奈川区金港町1-10 横浜ベイクォーター5F

電話番号：045-620-5885

定休日：施設に準ずる

公式HP：<https://www.hama-ikkan.com/>



【魚河岸にぎり 濱一貫とは】

横浜・馬車道で江戸前鮨を営む「鮨処濱」が監修した品々を、横浜ベイクォーターという好立地でお手頃価格でお楽しみいただけます。

●天然本まぐろ

濱一貫は「鮨」にこだわっています。特に本まぐろは天然にこだわってご提供。職人の厳しい目利きで選んだ鮨は、旨みの中にほのかな酸味が感じられ、間違いのない逸品です。



●江戸前カステラ玉子焼き

江戸前鮨の締めと言えば、まるでカステラのような玉子焼き。時間をかけてじっくり焼き上げた職人の仕事と呼ぶのにふさわしい逸品です。



●謹製穴子

煮上がった時の身のふっくらとした柔らかさと厚みと、ツメと呼ばれる甘めのタレの絶妙なバランスをご堪能ください。



【鮨処濱とは】

横浜・馬車道で江戸前鮨を営む「鮨処濱」。その日に仕入れた新鮮な食材をひとつひとつの旨みが最大限引き出されるように調理し、おすすめの特別な鮨を提供します。

厳選された食材の旨みが引き立つ極上の味を、落ち着いた空間で楽しめます。

----- 【本件に関するお問い合わせ】 -----

株式会社アトム ブランドPR室 増田

MAIL：konatsu.masuda@atom-boy.com TEL：080-2299-6006