

# 秋先取り！脂がのった「北海道産さんま」

8月19日(火)より

にぎりの徳兵衛・海鮮アトムで販売スタート！

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：植田剛史）が展開する回転寿司業態の「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」各店で、2025年8月19日(火)から、「北海道産さんま」を期間限定で販売します。

秋の味覚の代表格であるさんまは近年深刻な不漁が続き、高値での取引がされています。そんなさんまを今年もいち早く、お客様にご提供します！脂がのり旨味たっぷりの「さんま」は、定番のにぎりの他、天ぷら、炙りをご用意。繊細な職人技が織りなす上質なさんまの食べ比べを楽しんでいただけます。

全国各地で猛暑日が続く中、涼しい秋を心待ちにしている方も多いと思います。「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」の「北海道産さんま」を通じて、少しでも秋の訪れを感じていただければと思います。

繊細な職人技が  
織りなす上質な  
さんまの食べ比べを  
お楽しみください。

**さんま**  
食べ比べ三味  
540円(税込594円)

**さんま炙り**  
350円(税込385円)

**さんま**  
350円(税込385円)

**さんま天**  
390円(税込429円)

北海産

にぎりの  
徳兵衛  
NIGIRI NO TOKUHEI

海鮮アトム

コロワイドグループ  
株式会社アトム

※写真はイメージです。

## 北海道産さんま 概要

■販売日：2025年8月19日(火)～無くなり次第終了（10月初旬ごろまで）

■販売店舗：回転寿司業態「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」の計52店舗  
※一部店舗では価格が異なります

### ■商品



●さんま食べ比べ三貫（さんま/さんま炙り/さんま天）  
594円

北海道産のさんまを、にぎり、炙り、天ぷらで食べ比べできる贅沢な一品です。



●さんま  
385円

脂ののったさんまを定番のにぎりです。素材の良さを存分に楽しめます。ネギとおろし生姜でお召し上がりください。



●さんま炙り  
385円

表面を軽く炙ることで香ばしく！さっぱりとした大根おろしと貝割れがさんまの脂によく合います。



●さんま天  
429円

ご注文を受けてから1枚ずつ丁寧に揚げて、カラッと揚げたてをにぎりでご提供します。大根おろしでさっぱりいただけます。

## にぎりの徳兵衛・海鮮アトムについて

### <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43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。



～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～  
 株式会社アトム 商品開発部 担当：水上  
 TEL：045-224-7390 FAX：045-224-7391