News Release
報道関係各位

2025年9月18日

18日間限定！全品《謹製 赤しゃり》でご提供！
通常の3倍の大きさ!?江戸時代のにぎり寿司を再現！！
10月14日(火)よりにぎりの徳兵衛・海鮮アトムにて登場

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」の各店で、2025年10月14日(火)～10月31日(金)の18日間限定で全品「赤しゃり」にてご提供いたします。

当社の「謹製 赤しゃり」はこだわりの赤酢を厳選し開発された逸品。100%粕酢を使い、その中でもこだわりの赤酢 三ツ判®醸美TM（みつばんかもしび）を6割以上ブレンドしたミツカン共同開発のオリジナルの赤酢を使用。甘く華やかな香りと深いコクの赤しゃりがネタの美味しさをより一層引き立てます。

さらに、この「謹製 赤しゃり」を使い、「伝統的な江戸前寿司をお客様にもお召し上がり頂きたい」という思いから、江戸時代当時の「にぎり寿司」を再現！当時は赤酢と塩で味付けしたすし飯で握られており、その大きさは現在の２倍から３倍も大きかったようです。当店では赤しゃりの味わいは現在のお客様のお口に合うようにアレンジしつつ、江戸時代のにぎり寿司の復刻として、「漬けまぐろ」を当時の大きさで再現しました。通常サイズの約3倍の大きさ！自慢の赤しゃりと共に、総重量約88gの大ボリュームのお寿司もぜひご堪能ください。

※写真はイメージです。

News Release
報道関係各位

2025年9月18日

商品概要

①江戸前にぎり五貫　1,520円（税込1,672円）

江戸前漬けまぐろ/すずき昆布〆からすみのせ/茹で天然車えび/こはだ/煮はまぐり/カステラ玉子

②江戸前三貫盛り　豊洲

850円（税込935円）

江戸前漬けまぐろ/茹で天然車えび/煮はまぐり

③江戸前三貫盛り　築地

700円（税込770円）

江戸前漬けまぐろ/すずき昆布〆からすみのせ/活〆煮穴子

・江戸前漬けまぐろ

まぐろは、江戸前寿司の主役といえるネタです。江戸時代には保存技術が限られていたため、魚を長持ちさせるために醤油や酒に漬け込む方法が広まりました。現在では漬けまぐろはその風味と食感で親しまれるようになっています。

・すずき昆布〆からすみのせ

昆布〆は魚の保存のために考案され、江戸前寿司にも利用されていました。すずき昆布〆は、柵どりしたすずきを昆布で挟んで寝かせることで、昆布の旨味をすずきに染み込ませています。淡白なすずきの味に昆布の旨味が乗り、深い味わいとなっています。今回はからすみをのせており、濃厚な味わいも一緒にお楽しみ頂けます。

・茹で天然車えび

車えびは江戸前寿司の中でも高級なネタとされ、茹でてからにぎり寿司で提供されていました。小さなえびを細かく刻み、砂糖、みりん、酒などで甘く炒りつけたおぼろをまぶしてあり、より風味豊かな味を楽しめます。

※写真はイメージです。

News Release
報道関係各位

2025年9月18日

商品概要（前頁の続き）

・こはだ

こはだは、コノシロという出世魚の成長途中の名前です。サバなどとともに「光物」と呼ばれ、江戸時代にも酢で〆て提供されていました。江戸前寿司の中でも寿司通好みのネタとされています。

・煮はまぐり

煮はまぐりも江戸前寿司の定番商品の一つです。醤油、みりん、酒、砂糖などを使った煮汁で丁寧に煮たはまぐりは、甘みと旨味が口の中に広がります。

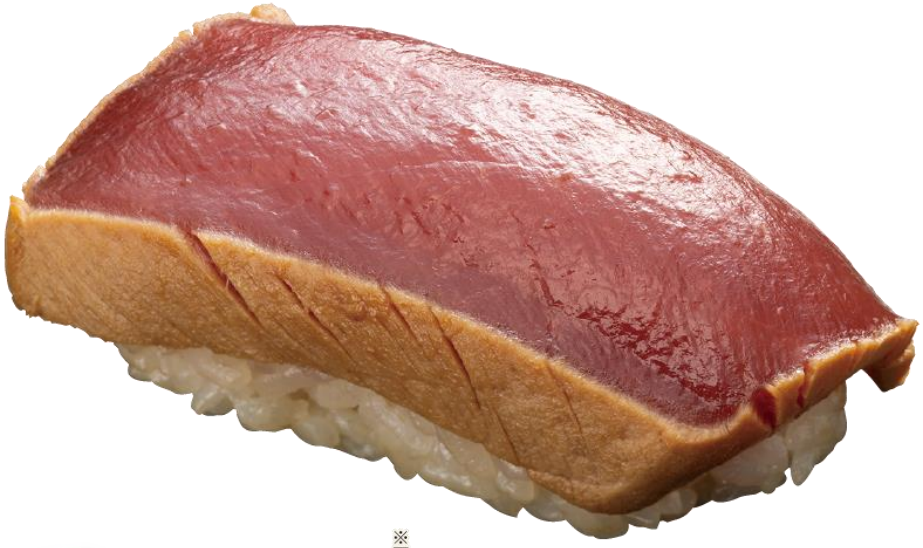
・カステラ玉子

カステラ玉子は、江戸前寿司では魚や海老のすり身を使って仕上げることが多いです。五貫盛り用にご用意したカステラ玉子はえびのすり身を使い、まるでスイーツのように甘く、しっとり、ふんわりとした食感に仕上がっております。

④江戸寿司 漬けまぐろ　560円（税込616円）

通常サイズの約3倍の大きさ！総重量約88gの大ボリューム!!

江戸時代当時の「にぎり寿司」は、江戸前で獲れた魚貝を下処理したタネと、赤酢と塩で味付けしたすし飯が握られており、その大きさは現在の２倍から３倍も大きかったようです。当店では赤しゃりの味わいは現代の美味しさにアレンジしつつ、江戸時代のにぎり寿司の復刻として、「漬けまぐろ」を当時の大きさで再現しました。



※写真は江戸時代当時のお寿司のサンプル品です。

※写真はイメージです。

News Release
報道関係各位

2025年9月18日

商品概要（前頁の続き）

●販売期間

2025年10月14日(火)～10月31日(金)の18日間限定

※10月31日(金)は赤しゃりがなくなり次第、従来のしゃりでのご提供となります。

●取り扱い店舗

にぎりの徳兵衛、海鮮アトム　計45店舗

ただし【にぎりの徳兵衛】富田店、天王店、扶桑店、関店、桑名店、今伊勢店、稲沢店では販売致しません。

“謹製 赤しゃり”が誕生するまでの背景

当社の「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」は、「本格的なお寿司を、お手頃価格の回転寿司で」を目標に、本格的なお寿司から創作寿司まで幅広いメニューをご提供しております。

その中で、「伝統的な江戸前寿司をお客様にもお召し上がり頂きたい」という思いから、江戸時代当時の赤しゃりを、現在のお客様のお口に合うようにご提供するにはどうすれば良いかを検討して参りました。

●“ミツカン共同開発の赤酢”がうまさの秘密

赤しゃりの開発には、創業200年以上の歴史を持つ酢の老舗、愛知県のミツカングループにご協力いただきました。ミツカングループの「三ツ判®醸美TM （みつばんかもしび）」は同グループの独自製法で醸造され、熟成酒粕由来の濃い色味と、甘く華やかな香りとしっかりしたコクがあり、酸味が十分ありながらキレがよく、しゃりに使うと酒粕の風味を感じながら食べ続けやすい赤しゃりとなります。当社は、この「三ツ判®醸美TM （みつばんかもしび）」をベースとして、赤酢・赤しゃりの開発を進めました。

●寿司屋のこだわりが詰まった“しゃり”

しゃりの味は寿司屋ごとに異なります。しゃりの味は、使用する米の種類、酢や砂糖の種類や量、炊き方、温度によって味が変わります。各々の寿司屋が、それぞれのこだわりを持ってしゃりを仕込んでおり、しゃりの味の違いが寿司屋の個性の一つとなっています。当社でもしゃりは独自の配合で仕込んでおり、赤しゃりにおいても同様に、いつものしゃりの味のイメージを残しつつ、赤酢の風味を楽しめる、当社独自の赤しゃりを目指しました。幾種類もの酢をブレンドし、試作試食・試行錯誤を繰り返した結果、自信をもってご提供できる赤しゃりとなっております。当社自慢の赤しゃりを是非ご賞味下さい。

株式会社アトム　商品開発部 水上

株式会社Mizkan本社（愛知県半田市）

News Release
報道関係各位

2025年9月18日

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だ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