

「ぶり」と北海祭り」

北海の幸が勢揃い！濃厚なえび味噌がたまらない「噴火湾産 ぼたん海老」
「高級白身 きんき」「北海道産 ひらめ」など冬のおすすめ全20品を
1月13日(火)よりにぎりの徳兵衛、海鮮アトムにて販売！

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」全店で、2026年1月13日(火)か
ら、「ぶり」と北海祭りを期間限定で実施します。



本フェアでは冬のおすすめメニュー第二弾として寿司とサイドメニュー合わせて全20品が登場！第一弾に続き、冬のダントツ人気の「ぶり」をはじめ、北海の幸が勢揃い！「ぼたん海老えび味噌のせ」は噴火湾産のプリプリ食感で濃厚なえび味噌とお頭の素揚げ付きで海老を丸ごと楽しめる一皿です。

また、甘辛い味付けの大分の漁師めし「ぶりのりゅうきゅう」や、しっとり食感、北海道産「ひらめ塩め」も登場！さらに、なめらかでクリーミーな「真だら白子ぽん酢」や、紅ずわい蟹のほぐし身がたっぷりの「かに茶碗蒸し」など、食欲をそそるサイドメニューもお見逃しなく！

冬に美味しい海鮮が目白押しのにぎりの徳兵衛、海鮮アトムへぜひお越しください！

冬の一押しメニューをピックアップしてご紹介します！



《毎シーズン大人気》
ぶりと北海五貫盛り

990円

季節ごとに内容を変えて登場する人気の五貫盛り！ぶり・きんき塩め・むらさきいか・ひらめ塩め・たらこが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。



《ぼたん海老丸ごと》

ぼたん海老 えび味噌のせ

二貫：825円 一貫：429円

甘みが強く、プリプリとした食感！お好みで濃厚なえびみそをのせて。香ばしいお頭素揚げ付き。

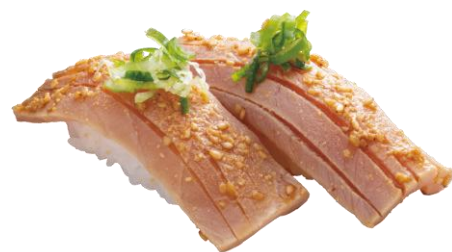


《高級白身》

きんき塩め

616円

真っ赤な魚体が美しい高級魚。塩めすることでより旨みを凝縮！ぼん酢がおすすめ



《大分の漁師めし》

ぶりのりゅうきゅう

429円

冬の定番ぶりの創作寿司。りゅうきゅうとは、しょうゆやみりんなどで作るたれに魚を漬け込んだ大分県の郷土料理。すりごま入りで風味豊かに。



《北海道産》

ひらめ塩め

429円

しっとりとした食感で、上品な甘み。白身は水分が多いので、塩めでさらに旨みを引き出しました。



《紅ずわい蟹たっぷり》

かに茶碗蒸し

539円

紅ずわい蟹を贅沢に使った冬限定の茶碗蒸し。銀杏、鶏肉、しいたけなど具沢山、出汁がきいた熱々のあんかけ仕立てです。



《濃厚クリーミー》

真だら白子ぼん酢

693円

なめらかでクリーミーな食感がたまらない冬だけの贅沢。

ぶりと北海祭り 概要

■販売日：2026年1月13日(火)～2月23日(月・祝)

■販売店舗：回転寿司業態 にぎりの徳兵衛43店舗、海鮮アトム9店舗 計52店舗

※一部店舗ではメニュー内容が異なります。※内容は急遽変更・中止する場合がございます。

■商品

【寿司】

- ・ぶり 385円
- ・ぶりのりゅうきゅう 429円
- ・ぶりしゃぶ 429円
- ・ぶり食べ比べ三味 616円
(ぶり・ぶりしゃぶ・ぶりのりゅうきゅう)
- ・《噴火湾産》ぼたん海老えび味噌のせ
(二貫) 825円
(一貫) 429円
- ・ぶりと北海五貫盛り 990円
(ぶり・きんき塩メ・むらさきいか・ひらめ塩メ・たらこ)
- ・きんき塩メ 616円
- ・北海三味 649円
(きんき塩メ・むらさきいか・ひらめ塩メ)
- ・《北海道産》ひらめ塩メ 429円
- ・《北海道産》むらさきいか 319円
- ・かにの押し寿司 429円
- ・すじこ 385円
- ・《北海道産》たらこ 275円
- ・真だらの白子軍艦 319円
- ・太刀魚炙り 429円

【サイドメニュー】

- ・真だら白子ぽん酢 693円
- ・かに茶碗蒸し 539円
- ・かに餡かけだし巻き玉子 605円
- ・鴨そば 649円
- ・《愛媛県産》赤えびの唐揚げ 429円

※上記価格は全て税込です。※写真はイメージです。



冬限定のネタを使用した季節のランチも1月13日(火)より販売開始！

平日限定で午後5時まで販売（一部店舗で土曜日は午後4時まで販売）しているランチメニューは新鮮な旬のネタをお得に味わえます！2026年1月13日(火)より冬限定のネタを使用した「季節のにぎり」も販売開始します。さらに、ランチタイムは日替りおみそ汁をご用意しており、セルフサービスでアツアツを何杯でも無料でお楽しみいただけます。職人が握る本格寿司をお手頃価格でご堪能いただけるランチメニューは、初めてのにぎりの徳兵衛や海鮮アトムにご来店いただく方にも大変おすすめです。



【冬限定ランチメニュー】

●季節のにぎり

（まぐろ・いか・蒸しえび・ネギとろ巻き・ひらめ塩メ・ぶり・太刀魚炙り・すじこ・茶碗蒸し）

1,738円

販売日： 2026年1月13日(火)～2月23日
(月・祝)

季節のにぎり
1,580円(税込1,738円)

- まぐろ・いか・蒸しえび・ネギとろ巻き
- ひらめ塩メ・ぶり・太刀魚炙り・すじこ
- 茶碗蒸し

季節を堪能できる色とり豊かなにぎりランチです。ぜひ、ご賞味ください。

極上のにぎり
2,280円(税込2,508円)

※本まぐろ赤身・いか・ぼたん海老・かに・本まぐろ中身・金目鯛炙り・数の子・近メ炙り・ういくら・茶碗蒸し

まぐろ三色丼
1,380円(税込1,518円)

※本まぐろ赤身・まぐろ・びんちょうまぐろ・ネギとろ・漬物小鉢・茶碗蒸し

日替りのにぎり
1,280円(税込1,408円)

※まぐろ・いか・蒸しえび・こはだ・とろサーモン・煮穴子・赤えび・本日のおすすめにぎり・本日のおすすめ・茶碗蒸し

賑わい海鮮丼
1,080円(税込1,188円)

※まぐろ・はまち(ぶり)・サーモン・いか・ネギとろ・えび・蒸しえび・漬物小鉢・茶碗蒸し

寿司そばランチ 1,080円(税込1,188円)

※まぐろ・いか・王子・サーモン・たこ・本日の旨味ソース・おろしそば・漬物小鉢・おろしそば(ゆ)はきのおろしそば(40)に変わります

満ちのにぎり
1,290円(税込1,419円)

※秋刀魚・かっぱ巻き・まぐろ・いか・蒸しえび・かニ風味サラダ・本日のおすすめにぎり・いなり・えび・漬物小鉢・日替りデザート・茶碗蒸し

ランチタイム
オープン午後5時までご利用いただけます。
(土・日、祝を除く)

日替りおみそ汁 サービス
お替り自由

※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。※上記メニューはにぎりの徳兵衛のメニューです。

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』を楽しむ回転寿司です。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回転寿司です。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。

