

秋の味覚、解禁！ 北海道産さんまのお寿司を食べ比べ！ 8月18日(火)より にぎりの徳兵衛・海鮮アトム全店で販売スタート！

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、2026年8月18日(火)から、「北海道産さんま」を使用したお寿司を期間限定で販売します。

秋の味覚を代表する「さんま」の季節が近づいてきました。にぎりの徳兵衛・海鮮アトムでは、今年も秋の訪れを感じていただけるよう、北海道産のさんまをいち早くご用意しました。脂のりが良く、濃厚な旨味が楽しめる北海道産さんまを、定番のにぎりはじめ、香ばしさが際立つ炙りや、サクッとした食感が魅力の天ぷらなど、多彩なメニューでご提供します。職人の技が引き出すそれぞれの味わいを、ぜひ食べ比べでお楽しみください。全国的に厳しい暑さが続く中、「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」の北海道産さんまを通じて、ひと足早い秋の訪れを感じていただければ幸いです。



※写真はイメージです。

北海道産さんま 概要

- 販売日：2026年8月18日(火)～11月3日(火・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） 649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 407円

脂ののったさんまを定番のにぎりで。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 451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 459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といただけます。



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.kaizenatom.com/>
- X <https://twitter.com/kaizenatom>
- Instagram

<https://www.instagram.com/kaizenatom/>



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、「アトム来店共通ポイントカード」が搭載されました。アトム共通来店ポイントはお会計後に、店内で二次元コードを読み込んでいただくと10ポイント付与いたします。50ポイント貯めていただくと、どのブランドでもご利用いただける「500円クーポン」と交換いただけます。ポイント付与条件などの詳細はアプリにてご確認お願い致します。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。



インストールは
こちらから