

2023年7月14日

アトムの回転寿司「にぎりの徳兵衛」・「海鮮アトム」・「海へ」

とろっとろの脂のり！環境に優しく！アニサキスフリー！

**週末限定・数量限定『活×米子おさしみ まさば』販売開始！**

2023年7月15日(土)～

コロナ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：小島保幸）は、「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「海へ」の各店で、2023年7月15日(土)～**週末限定・数量限定**で「活×米子おさしみ まさば」を使用したお寿司“生さば”を販売開始します。

「活×米子おさしみ まさば」は、とろっとろの脂のりが抜群の逸品です。また、親魚から採卵し、ふ化から成魚まで人の手で育てる完全養殖による環境と資源の保全、アニサキスが寄生する危険性を排除した陸上循環養殖など、安定生産・安全出荷や環境負荷低減を持続的に実現した取組の賜物です。「にぎりの徳兵衛」を始めとした店舗では、水揚げ後すぐに活×され、鮮度抜群で脂ののった一皿をご提供させていただきます。

是非この機会に、本格職人がにぎる「活×米子おさしみ まさば」のとろっとろをご堪能ください。

**まさば**  
脂のりと  
鮮度が抜群  
陸上養殖  
米子  
よなご  
おさしみ

とろっとろの脂のり!  
なま  
**生さば 491円(税込540円)**

環境負荷低減に配慮した陸上養殖施設で、安心安全<sup>※</sup>に育てました。  
※寄生虫(アニサキス)による人体危害のリスクがありません。

徳兵衛 海鮮アトム 廻転すし

コロナイドグループ  
株式会社アトム  
徳兵衛・海鮮アトム・海へ R5.07

※写真はイメージです。※旬に限りやすい商品もございますので高麗唐辛子や柚子皮がはじり上りの際は十分にご注意ください。※加工工程では細心の注意を払っておりますが、まれに小骨・貝殻等が入っている場合がございます。  
※写真は、料理長が手仕上げをすすめる為に撮影したものです。※容器や盛り付けが異なる場合がございます。※天候などにより、仕入れや産地が変更する場合がございます。  
※本社は漁獲の仕入れ状況により、専売と異なる場合がございます。スタッフにご確認ください。①数量には限りがあります。②価格の節はご了承ください。



2023年7月14日

## メニュー概要

■販売日 : 2023年7月15日(土)～

※週末限定・数量限定で鮮度を活かしてご提供させていただきます。

※仕入れ状況によって商品のご提供ができない場合がございます。

■販売店舗 : 回転寿司業態「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「海へ」各店

※【にぎりの徳兵衛】天王店、扶桑店、関店、桑名店、今伊勢店、稲沢店では実施致しません。

■商品概要 : 生さば 540円(税込)



## 『活〆米子おさしみまさば』概要

■弓ヶ浜水産株式会社(ニッスイグループ)の米子陸上養殖センターで養殖されています。

米子陸上養殖センター(以下:センター)は、国内初の大規模マサバ陸上養殖施設です。

■センターでの安心・安全、資源保全に配慮した取組

- ・アニサキスフリーで生食に最適
- ・完全養殖(※1)による安定生産・安定出荷
- ・地下海水で適水温維持
- ・水処理技術による飼育環境維持

■脂のりが抜群です(脂質21%程度)

■参照: [弓ヶ浜水産\(株\)米子陸上養殖センター、陸上養殖マサバ初水揚げ | ニュースリリース | ニッスイ \(nissui.co.jp\)](#)

※1:完全養殖とは…

人工孵化から育てた成魚が産卵し、その卵をもとにふたたび人工孵化を行うこと。天然の卵や幼魚に頼ることなく持続的な養殖を行うことです。



〈完全養殖イメージ〉



2023年7月14日

### <にぎりの徳兵衛>

にぎりの徳兵衛は『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。

『国産本まぐろ』、『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。

### <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。

お持ち帰りのメニューも多品種揃えておりますので、新鮮でご満足いただけるお寿司を、ご家庭でくつろいでお召し上がりいただけます。

### <海へ>

廻転すし海へは、新鮮なお寿司を気軽に楽しめる三重県桑名市にある廻転すし店です。

『海へ』は、板前が目の前で握るお手軽な回転寿司スタイルとタッチパネルでご注文した商品が専用の「お届けレーン」でテーブルまで運ばれてくるOCA（Order Carry Account）スタイルがあり、お客様のシーンに応じて使い分けられるのが特徴。

さらに、お客様のご要望に合わせたお席のスタイルも4つのタイプをご用意しています。



～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 マーケティング本部 担当：上田  
TEL：045-224-7394 FAX：045-224-7391