

にぎりの徳兵衛など50店舗で初夏の新メニュー登場！

長崎県産の絶品「旬あじ（ときあじ）」、長崎県産の生で食べられる希少な「黄金あなご」
高知の郷土料理かいさま寿司のアレンジメニュー「太刀魚の押し寿司」など全19品！

「旬あじと初夏の味巡り」

2025年5月13日(火)より販売開始

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：田中公博）は、回転寿司業態の「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」の50店舗で、2025年5月13日(火)から、「旬あじと初夏の味巡り」を期間限定で実施します。



初夏のおすすめ寿司が全14種類登場！今回の一押しは「旬あじ（ときあじ）」です。「旬あじ」は、対馬海峡や五島列島周辺の海域で4月～8月の期間に獲れる1匹当たり100g以上の真あじのことを指します。この地域の栄養豊富な海で育ったあじは、脂がのり高級魚にも劣らない美味しさです。

そして、長崎県産津島産の「黄金あなご（こがねあなご）」は、水揚げ後すぐに活めすることで、臭みなく鮮度が高く生で食べられるのが特徴の希少な穴子です。

お寿司と一緒に楽しんでもらいたい初夏限定のサイドメニューも充実しています。国産からすみを贅沢に使用した冷たい「からすみそば」や、旨味たっぷりの穴子が入った「穴子入り出し巻き玉子」など全5品をご用意しています。

是非この機会に、今しか食べられない期間限定メニューをご堪能ください。

初夏の一押しメニューをピックアップしてご紹介します！



初夏の特選五貫盛り

990円

季節ごとに内容を変えて登場する人気の五貫盛り！活めかんぱち、むらさいきいか、天然車えび、太刀魚押し寿司、いかめかぶ軍艦がご堪能いただけます。



《長崎県産》

旬あじ（ときあじ）

385円

旬あじは、対馬海峡や五島列島周辺の海域で4月～8月の期間に獲れる1匹当たり100g以上の真あじのことを指します。この地域の栄養豊富な海で育ったあじは、脂がのり高級魚にも劣らない美味しさです。



《国産》

太刀魚押し寿司

429円

高知県の郷土料理「かいさま寿司」のアレンジメニュー。「かいさま」とは土佐弁で「さかさま（逆さま）」の意味で皮目をあえて見えないようにし、青のりで風味よく仕上げました。



《北海道産》

ほたて湯霜

385円

霜降りにすることで、プリプリの食感で、ほたての旨味、甘味をギュッと凝縮しました。高知県産の柚子果汁を使用したポン酢ジュレで香りよく、さっぱりとした風味が楽しめます。



《豪華三種盛り》

穴子食べ比べ三昧

1,155円

希少な黄金、金とろ穴子白焼き、活め煮穴子の三種類の異なる穴子がたのしめる三種盛りです。



《希少な生穴子》

黄金あなご一貫

726円

長崎県対馬で水揚げ後すぐに活めすることで、臭みなく鮮度が高く生で食べられるのが特徴の希少な穴子です。



からすみそば

572円

北海道産の冷たいそばに日本三大珍味一つ「からすみ」を贅沢にのせ、程よい塩味と旨味をご堪能いただけます。これからの暑い時期にぴったりの一品です。

旬あじ（ときあじ）と初夏の味巡り 概要

●販売日：2025年5月13日(火)～6月30日(月)

●販売店舗：回転寿司業態 にぎりの徳兵衛、海鮮アトム 計50店舗

※一部店舗ではメニュー内容が異なります。

※記載内容は2025年5月7日時点のものです。内容は急遽変更・中止する場合がございます。

●商品

【寿司】

- 初夏の特選五貫盛り（活〆かんぱち・むらさきいか・天然車えび・太刀魚押し寿司・いかめかぶ軍艦） 990円
- 穴子食べ比べ三昧（黄金あなご・金とろ穴子白焼き・活〆煮穴子） 1,155円
- 初夏の食べ比べ三昧（天然ひらめ・ほたて湯霜・むらさきいか） 638円
- 《長崎県産》旬あじ（ときあじ） 385円
- 《長崎県産》旬あじ梅入りなめろう味噌 429円
- 《長崎県対馬産》黄金（こがね）あなご一貫 726円
- 《平戸産》天然ひらめ 616円
- 金とろ穴子白焼き 429円
- 《国産》太刀魚押し寿司 429円
- 《鹿児島県産》きびなご 429円
- 天然車えび一貫 319円
- 《北海道産》ほたて湯霜（ゆしも） 385円
- 《国産》むらさいきいか 319円
- いかめかぶ軍艦 198円

【サイドメニュー】

- からすみそば（国産からすみ使用） 572円
- 穴子入り出し巻き玉子 572円
- 穴子一本天 440円
- アジフライ 385円
- とうもろこし香ばし揚げ 385円



※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。

初夏限定のネタを使用した季節のランチも5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！2025年5月13日(火)より、初夏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。



●季節のにぎり（ランチタイム限定商品）

（まぐろ、むらさきいか、旬あじ（ときあじ）、梅きゅう巻き、活めかんぱち、ほたて湯霜（ゆしも）、金とろ穴子白焼き、いかめかぶ軍艦、茶碗蒸し）
1,496円

販売日：2025年5月13日(火)～6月30日(月)



ブランド紹介

<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42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」「がんこ炎」「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：045-224-7394 FAX：045-224-7391