

一度も冷凍していないタスマニア産「生サーモン」！
北海道産「さんま」、旨味凝縮「かつお」が大集結！

「生サーモン・さんま・かつお 秋の味覚祭り」

9月1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9月1日(火) から、「生サーモン・さんま・かつお 秋の味覚祭り」を期間限定で実施します。



本フェアでは、秋のおすすめメニューが全23品登場します。

今回の注目商品は、一度も冷凍していないタスマニア産の「生サーモン」です。徹底した温度管理のもと、“生”のまま店舗へ届けられる特別なサーモンは、濃厚な旨味ととろけるような脂の甘みが特長。シャリとの相性も抜群で、素材本来の美味しさを存分にお楽しみいただけます。

さらに、秋の定番である北海道産の脂のり抜群の「さんま」や、新鮮なかつおを絶妙な火加減で香ばしく炙り、旨味を閉じ込めた「かつおたたき めたのせ」など、秋ならではの味覚が勢ぞろいします。

また、仁淀川流域の湧水で育ったあまごの稚魚をまるごと使用した「あまごの姿揚げ」をはじめ、舞茸や鮭を使った茶碗蒸し、だし巻き玉子、天ぷらなど、秋の味覚を取り入れたサイドメニューも充実しています。この機会にしか味わえない期間限定メニューを、ぜひお近くの「にぎりの徳兵衛」または「海鮮アトム」でご堪能ください。

※写真はイメージです。

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》

秋の特選五貫盛り

1,155円

季節ごとに内容を変えて登場する人気の五貫盛り！生サーモン・大紋（おおもん）はた・かつおのたたき めたのせ・さんま・焼き鯖の押し寿司が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。



《一度も冷凍なし！》

生サーモン食べ比べ三昧

649円

タスマニアで水揚げされた後、一度も冷凍することなく、徹底した温度管理のもと“生”のまま店舗へ届けられる特別な生サーモン。サーモンの美味しさを引き立てる三種の異なる味わいが楽しめます。



《北海道産、脂たっぷり》

さんま食べ比べ三昧

649円

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、香ばしさが際立つ炙り、サクッとした食感が魅力の天ぷらと、三種のメニューでご提供します。



《高知のめたが決め手》

かつおのたたき めたのせ

407円

新鮮なかつおを絶妙な火加減で香ばしく炙り、旨みを閉じ込めた一品。アクセントには、高知名物の葉にんにく入り酢味噌「めた」を使用しました。ひと味違うかつおのたたきをお楽しみください。



《味・香り・食感全てよし》

焼き鯖の押し寿司

451円

焼き鯖の香ばしい旨みに、かんぴょうや椎茸を甘辛く炊き上げた中具を合わせました。食感のよい大きめのガリと、香り豊かな大葉、いりごまがアクセントとなり、味・香り・食感の三拍子がそろった押し寿司です。



《高知県産、高級魚》

大紋（おおもん）はた

649円

上品な脂のりと、しっかりとした歯ごたえが魅力の高級魚。すだちの爽やかな香りと高知県産あら塩でいただくことで、素材本来の旨みをより一層引き立てます。



《にんにく香る、やみつき姫丼》 姫丼 漬けかつお

407円

「姫丼」は、手のひらサイズの二口小丼。新鮮なかつおを特製の漬けにすることで、凝縮された旨みを存分に味わえます。にんにくと香味野菜をたっぷり添え、パンチのある味わいに仕上げました。

にぎりの徳兵衛・海鮮アトム人気No.1の「サーモン」が 「生サーモン」としてさらに美味しく進化！

にぎりの徳兵衛・海鮮アトムで、大人からお子様まで幅広い世代に愛される人気ネタ「サーモン」。今年の春から、そのサーモンがさらに美味しく進化し、新たに「生サーモン」として登場しました。「生サーモン」は、オーストラリア・タスマニアで水揚げされた後、一度も冷凍することなく、徹底した温度管理のもと“生”のまま店舗へ届けられる特別なサーモンです。当店では特に脂のりが良いとされる「アトランティックサーモン」を厳選。濃厚な旨味と、とろけるような脂の甘みが特長で、シャリとの相性も抜群です。さらに、一度も冷凍していないからこそ味わえる、もっちりとした食感もお楽しみいただけます。この秋は、そんな自慢の「生サーモン」を主役にした限定メニューが登場。一度食べたら違いがわかる、徳兵衛、海鮮アトムこだわりの「生サーモン」。ぜひご賞味ください。



※“人気No.1”とは、「生サーモン」と「生オニオンサーモン」を合わせた出数で集計しています。※写真はイメージです。

生サーモン・さんま・かつお 秋の味覚祭り 概要

■販売日：2026年9月1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】

・秋の特選五貫盛り (生サーモン・大紋(おおもん)はた・かつおのたたきぬたのせ・さんま・焼き鯖の押し寿司)	1155円	・かつおのたたきぬたのせ	407円
・生サーモン食べ比べ三昧 (にぎり・味噌炙り・ごまぼん漬け)	649円	・土佐巻き	407円
・生サーモン	407円	・姫丼 漬けかつお	407円
・生サーモン味噌炙り	451円	・さばガリロール	341円
・生サーモンごまぼん漬け	451円	・焼き鯖の押し寿司	451円
・さんま食べ比べ三昧 (にぎり・炙り・天ぷら)	649円	・まいだけ天	253円
・さんま	407円	・揚げなす肉みそのせ	253円
・さんま炙り	451円	・サーモン塩麹軍艦	198円
・さんま天	451円	・大紋(おおもん)はた	649円

【サイドメニュー】

・あまごの姿揚げ	539円
・秋の茶碗蒸し	429円
・秋の天ぷら盛り合わせ	649円
・鮭と舞茸のあんかけだし巻き玉子	605円
・鮭豚汁(しゃけとんじる)	407円

※一部グランドメニューの商品も含まれます。※上記価格は全て税込です。※写真はイメージです。



秋の食欲を満たす絶品サイドメニューも充実

フェアに合わせ、この時期おすすめのサイドメニューもご用意しました。お寿司と併せてお楽しみください！



《外は香ばしく、中はふっくら》

あまごの姿揚げ

539円

清流、仁淀川流域の湧水で育てたあまごの稚魚をまるごと唐揚げにしました。外は香ばしく、中はふっくら。ほろ苦いわたも美味！



《サーモン・舞茸・なす入り》

秋の茶碗蒸し

429円

秋の味覚のサーモン、舞茸、なすを使ったあんかけ茶碗蒸しです。銀杏、鶏肉、しいたけなど具沢山で出汁の旨みもたっぷり！なめらかな食感の秋一押しの茶碗蒸しです。



《熱々のあんかけ仕立て》

鮭と舞茸のあんかけだし巻き玉子

605円

人気の「だし巻き玉子」を、鮭と舞茸の旨みを添えた秋らしい一品。店内で焼き上げるふんわり食感のだし巻き玉子に、やさしい味わいのあんをたっぷりと。

秋限定のネタを使用した“季節のランチ”も登場！無料の日替わりおみそ汁も！

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9月1日(火)より秋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。



【秋限定ランチメニュー】季節の徳兵衛にぎり
（まぐろ・いか・蒸しえび・姫井 天然南まぐろネギとろ・生サーモン・かつおのたたき ぬたのせ・焼き鯖の押し寿司・サーモン塩麹軍艦・茶碗蒸し）
1,738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。※上記ランチメニューはにぎりの徳兵衛のメニュー表です。海鮮アトムは異なります。



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.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