

株式会社アトムと福井県との産業振興に関する連携協定企画
福井県産「福井甘えび」「赤梅貝」福井名物「焼き鯖の押し寿司」など
福井と春の味覚を、にぎりの徳兵衛、海鮮アトム海へ 51店舗で堪能！
「うまいんやざー福井祭り」「春の味覚祭り」うまさ2本立て
2024年3月12日(火)～4月8日(月)

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：小島保幸）は、回転寿司業態の「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「海へ」の各店で、2024年3月12日(火)から、「うまいんやざー福井祭り」と「春の味覚祭り」を期間限定で実施します。



アトムでは、創業地の福井県に恩返しを、との思いから、2021年9月24日（木）に福井県と産業振興に関する連携協定を締結いたしました。今年3月16日には北陸新幹線の金沢～敦賀間が開業することで益々盛り上がる「福井県」。連携協定の取り組みの一つとして、福井県の魅力を食を通して知って頂くべく「うまいんやざー福井祭り」を実施いたします。

「うまいんやざー」（福井の方言で「美味しいよー」）と思わずオススメしたくなる商品ラインナップをご用意！別名「北国赤えび」と呼ばれる「甘えび」、コリコリの食感と甘味が堪能できる「赤梅貝」、ねっとりとした食感が楽しめる「かじき」、福井名物「焼き鯖の押し寿司」「越前おろしそば」を品揃えしました。

さらに春の訪れを感じる「春の味覚祭り」も同時販売！近代生まれの「アセロラ真鯛®」や「生桜えび軍艦」「生ほたるいか」など季節限定の全13品をご用意しました。今後もアトムグループでは、外食ならではの体験価値を提供できる消費を提供することで、お客様にご利用いただく機会の増加を目指してまいります。

◆うまいんやざー福井祭り/春の味覚祭り 概要

■販売日：2024年3月12日(火)～4月8日(月)

■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
※稲沢店ではメニュー内容が異なります。



●福井県産
福井甘えび
740円



●福井県産
赤梅貝一貫
290円



●福井県産
かじき
440円



●福井名物
焼き鯖の押し寿司
390円



●福井名物
越前おろしそば(冷)
440円



●春の特選五貫盛り第一弾
(アセロラ真鯛/赤梅貝/ほうれん草漬け/
生ほたるいか/生しらす生桜えび合盛り軍艦)
930円



●春三昧第一弾
(アセロラ真鯛/かじき/生しらす生桜えび合盛り軍艦)
590円



●アセロラ真鯛®
390円



●アセロラ真鯛®
天ぷら
440円



●アセロラ真鯛®
だしとろろのせ
440円



●生桜えび軍艦
390円



●広島県産
生しらす軍艦
340円



●兵庫県産
生ほたるいか
340円



●炙りさわら
柚子塩漬け
390円



●桜えびとしらすの
餡かけだし巻き玉子
540円



●春を彩る茶碗蒸し
540円



●春の天ぷら盛り合わせ
(アセロラ真鯛/ほたるいか/えび/なす/大葉)
590円

※価格は全て税込です。※写真はイメージです。

■フェアのお寿司は【お持ち帰り】もできます

フェアのお寿司はお持ち帰りも可能です！ご家庭、オフィスなどお店の味をぜひお楽しみください。ただし、サイドメニュー、デザートのお持ち帰りはできません。ご了承ください。アトムのテイクアウトサイトよりネット注文&ネット決済がご利用いただけます。

サイトURL：<https://www.atom-takeout.com/>



◆ブランド紹介

<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ま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/>

<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。

- HP https://www.atom-corp.co.jp/brand/brand.php?brand_no=138
- LINE <https://page.line.me/orr0206v>



～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：水上
TEL：045-224-5974 FAX：045-224-5971