News Release
報道関係各位

2026年11月2日

ぶり、八角、かきなど冬のごちそう満載！

「ぶりと北海祭り」

11月10日(火)よりにぎりの徳兵衛、海鮮アトムで開催

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11月10日(火)から、**「ぶりと北海祭り」**を期間限定で実施します。



本フェアでは、冬のおすすめメニューが全19品登場します。今回の一押しは「ぶり」。脂のり抜群で、寒くなればなるほど美味しくなる冬の人気ネタです。そして、醤油を弾くほどの濃厚な脂の旨みと甘みが絶品の「八角（はっかく）」や、瀬戸内産の濃厚な旨味がたまらない「蒸しがき」もご用意しました！

さらに、寒い時期に楽しんでいただきたい熱々のサイドメニューも充実。紅ずわい蟹、いくら、生うにを贅沢に使用した「冬の三宝茶碗蒸し」や、昆布の旨味がたまらない至高の肴「かき松前焼き」などをご用意しています。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」「海鮮アトム」でご堪能ください。

※写真はイメージです。

News Release
報道関係各位

2026年11月2日

ぶりと北海祭り　概要

■**販売日**： 2026年11月10日(火)～2027年1月11日(月・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

■商品

【寿司】

• 冬の特選五貫盛り （ぶり・八角・蒸しがき・きんき塩〆※1・白菜漬け）	1,100円
• ぶり食べ比べ三昧 （ぶり・ぶりしゃぶ・ぶりのりゅうきゅう）	649円
• ぶり	407円
• ぶりのりゅうきゅう	451円
• ぶりしゃぶ	451円
• 蒸しがき	407円
• きんき塩〆※1	649円
• 八角（はっかく）	539円
• 蒸しほたて	539円
• アブラカレイ	341円
• 水だこ	341円
• 白菜漬け	253円

【サイドメニュー】

• かき松前焼き	759円
• 冬の三宝茶碗蒸し	539円
• 鴨そば	649円
• かに餡かけだし巻き玉子	616円
• かにクリームコロッケ	539円
• 赤かれいの唐揚げ	341円
• 赤かれいの骨せんべい	143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。
※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。
※1.きんき塩〆はアラスカキチジを使用しております。



News Release
報道関係各位

2026年11月2日

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》冬の特選五貫盛り

1,100円

季節ごとに内容を変えて登場する人気の五貫盛り！ぶり・八角・蒸しがき・きんき塩〆・白菜漬けが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。



《脂乗り抜群》ぶり食べ比べ三昧

649円

定番の「ぶり」、ゴマ油とあら塩で仕上げた「ぶりしゃぶ」、特製の漬けだれの「ぶりのりゅうきゅう」の三種盛り。食べ比べでぶりの奥深い味わいを堪能できます。



《瀬戸内産、旨味濃厚》蒸しがき

451円

蒸し牡蠣の濃厚な旨味が、口の中でとろけます。さっぱりとしたポン酢ジュレと香味野菜がよく合います。



《北海道産・皮骨せんべい付き！》八角（はっかく）

539円

醤油を弾くほどの濃厚な脂の旨みと甘みが絶品の「八角」。身を横に切ったときに八角形になることが名前の由来です。香ばしくて食べ応えのある皮・骨せんべい付きで、余すところなく楽しめます。



《真っ赤な魚体の高級白身》きんき塩〆

649円

真っ赤な魚体が美しい高級魚。塩〆することでより旨みを凝縮！さっぱりとしたおろしぽん酢がよく合います。※アラスカキチジを使用しております。



《北海道産、とろける脂》アブラカレイ

341円

ほどよく脂がのり、口の中でとろけるようなやわらかな食感と、上品な甘みが楽しめます。塩〆でさらに旨みを引き出しました。



《北海道産、かむほど溢れる旨味》水だこ

341円

やわらかく弾力のある水だこは、あっさりとしながらも奥深い味わいです。

※価格は全て税込です。※写真はイメージです。

News Release
報道関係各位

2026年11月2日

冬の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！



《紅ずわい蟹・いくら・生うに入り》冬の三宝茶碗蒸し

539円

紅ずわい蟹、いくら、生うにをあしらった、熱々のあんかけ仕立ての贅沢な茶碗蒸し。 銀杏、鶏肉、しいたけなど具沢山で出汁の旨みもたっぷり！



《昆布で絶品の旨さに！》かき松前焼き

759円

かきの下に敷いた昆布ごとじっくりと焼くことで、昆布の旨味をギュッと包み込んだ旨味たっぷりのかきに仕上げました。

辛口の熱燗にもよく合う至高の一品です。



《熱々のあんかけ仕立て》かに餡かけだし巻き玉子

616円

店内で焼き上げる人気のだし巻き玉子に、紅ずわい蟹のほぐし身をたっぷり使った特製餡をかけました。だしの旨みと蟹の風味が楽しめる贅沢な一皿です。

冬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11月10日(火)より冬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。





【冬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・ぶり・アブラカレイ・きんき塩〆・白菜漬け・姫丼かに・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。

News Release
報道関係各位

2026年11月2日

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.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

～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　寿司プロモーション部　担当：服部
TEL：045-224-7390 FAX：045-224-7391