



2024年6月19日

「にぎりの徳兵衛」など44店舗

環境にも配慮した日本生まれのおいしさ！ 国内の陸上養殖「まさば」「白雪ひらめ」「白姫えび」 週末限定で販売中！

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」の計44店舗にて、陸上養殖の「米子おさしみまさば」「白雪ひらめ」「白姫えび」を週末限定・数量限定で2024年6月8日(土)より順次販売開始いたしました。

「陸上養殖」の魚介は、地下海水や地下水を利用し陸上で養殖することで寄生虫（アニサキス）による人体危害のリスクがなく、生でも安心してお召し上がりいただけます。世界的な水産物需要の拡大と水産資源の枯渇が問題になっている昨今、陸上養殖は環境負荷が低く、安定的な生産により、持続可能な食材調達に寄与できる生産方法のひとつです。

当社は、環境に優しいだけでなく、美味しさにもこだわった全国の陸上養殖の魚介を使い、安全安心なお寿司をご提供してまいります。是非この機会に、職人がにぎる本格寿司をご堪能ください。

とろつとろの脂のり！
米子おさしみ
まさば
500円 (税込550円)

透き通るような白さで鮮度抜群！
愛知県産
白雪ひらめ
590円 (税込649円)

甘みたっぷり！
鹿児島県産
白姫えび
400円 (税込440円)

国産 陸上養殖

地下海水や地下水を利用し陸上で養殖することで生でも安心して食べられます。世界的な水産物需要の拡大と水産資源の枯渇が問題になっている昨今、陸上養殖は環境負荷が低く、安定的な生産により、持続可能な食材調達に寄与できる生産方法のひとつです。当店は、環境に優しいだけでなく、美味しさにもこだわった全国の陸上養殖の魚介を使い、安全安心なお寿司をご提供してまいります。

※写真はイメージです。※期に貼まりやすい商品もございますので高齢者やお子様がお召し上げの際は十分にご注意ください。※加工工程では関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、料理材料をはっきりお見せする為に撮影したものです。※お客様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になる場合がございます。※ネタは当日の仕入れ状況により写真と異なる場合がございます。スタッフにご確認ください。※数量には限りがあります。品切れの際はご了承ください。※環境負荷低減に配慮した陸上養殖施設で、安心安全に育てました。※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。

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 R6.06



メニュー概要

■販売日 : 2024年6月8日(土)～

※まさばと白雪ひらめは週末限定・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】富田店、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

米子おさしみ
まさば
550円(税込)



愛知県産
白雪ひらめ
649円(税込)



鹿児島県産
白姫えび
440円(税込)



『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〉



『白雪ひらめ』概要

■株式会社JR西日本イノベーションズ（JR西日本グループ）が、「地域活性化」と「持続可能な社会」の実現に貢献することを目指し、陸上養殖で育てた安全安心な「PROFISH（プロフィッシュ）プレミアムオーガニックフィッシュ(*)」の一つです。

(*) JR西日本グループの陸上養殖水産物認証ブランド

■地下海水を使って陸上養殖することで、寄生虫が付きにくく新鮮なまま生で食べられるのが特長です。

■ヒラメは雪のように透き通った綺麗な白身であり、寄生虫が付きにくくなるという養殖プロセスから箱入り娘のように大切に育てたこと、またひらひら舞い踊るように泳ぐ様を「お姫様」に見立て、「白雪ひらめ」と名付けられました。

参照：[白雪ひらめ:創造事業\(物販飲食・不動産・SC・ホテルなど\):JR西日本 \(westjr.co.jp\)](#)





『白姫えび』概要

- 閉鎖的な養殖池内で飼育水をほとんど換水せずに、微生物集合体(バイオフィロック)によりバナメイエビの育成に適した水質を維持する「閉鎖式バイオフィロック養殖システム」を採用しています。飼育水中でバナメイエビと共存させたバイオフィロックが残餌や排泄物から発生する窒素源を硝化(※1)し、水質を維持します。
- 一般的なバナメイエビの養殖方法に比較して、飼育に使用する海水の取水量と排水量が大幅に少なく、環境負荷を抑制できます。
- 屋内型の陸上養殖施設のため、外部からの病原体の侵入リスクを抑えられ、抗生物質などの投薬の必要がなく、バナメイエビを健康な状態で飼育できます。
- 飼育に海水を使用するなどバナメイエビに適した環境を実現しているため、甘み・旨みが強いことが特徴です。

■参照：[バナメイエビ陸上養殖事業を開始 | ニュースリリース | ニッスイ \(nissui.co.jp\)](#)

※1：硝化とは…

硝化硝化菌と呼ばれる細菌により、酸素がある環境で窒素化合物から生じたアンモニアが亜硝酸や硝酸に酸化される現象。バイオフィロックにはこの硝化菌が含まれています。





◆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41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rid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轉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

