



2022年8月19日

# 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 福井の魅力を「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」など46店舗で堪能 “うまいんやざー福井フェア” 8品 2022年8月19日（金）～9月19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：山角豪）は、「にぎりの徳兵衛」・「海鮮アトム」・「廻転すし海へ」の直営店舗各店で2022年8月19日（金）から9月19日（月）まで、“うまいんやざー福井フェア”の提供を開催いたします。

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。その取り組みの一つとして、昨年、福井県外の方に福井県の魅力を知って頂くべく、東海地区の「にぎりの徳兵衛」限定で本フェアを実施したところ、大変好評をいただきました。今年はエリア・店舗を拡大し、アトムグループ寿司業態3ブランド全てにて実施いたします。

「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は、福井生まれ・福井育ちのブランド魚「ふくいサーモン」、北陸以外ではほとんど出回らない「がさえび（越前えび）」、別名「北国赤えび」と呼ばれる「甘えび」、若狭地方の郷土料理である「さばのへしこ炙り」、甘辛く炊き上げた真鱈の子である「たらの子軍艦」に、サイドメニューとして“福井名物”おろしそば、「甘えびの唐揚げ」を品揃えしました。

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素材を提供することで、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。

**8/19(金)～9/19(月)**

**うまいんやざー 福井フェア**

**ふくいサーモン** 福井生まれ、福井育ち。上品な脂のりと芳醇な旨味。  
二貫 682円(税込750円)  
一貫 382円(税込420円)

**がさえび(越前えび)** 濃厚な旨味が頬を見ない。北陸以外ではほとんど出回らない幻の逸品。  
二貫 682円(税込750円)  
一貫 382円(税込420円)

**福井甘えび** 絶妙なとろみ、甘味。別名「北国赤えび」。  
二貫 682円(税込750円)  
一貫 382円(税込420円)

**さばのへしこ炙り** 炙りを加え、香り豊かな福井伝統の煎揚げ。  
382円(税込420円)

**たらの子軍艦** 甘辛く炊き上げた真鱈の子。噛むほどに甘みが広がります。  
300円(税込330円)

**うまいんやざー 五貫盛り 1,264円(税込1,390円)**

福井県産 福井県産 福井県産

ふくいサーモン がさえび(越前えび) 福井甘えび

さばのへしこ炙り たらの子軍艦

ごかんも

※写真はイメージです。※曜日に限りやすい商品もございますので高画質やお子様がお召し上りの際は十分にご注意ください。  
※加工工程では細心の注意を払っておりますが、まれに小骨・異物が入っている場合がございます。※写真は、料理実体とは必ずしも実態と異なる場合がございます。  
※価格や曜日・日付の異なる場合がございます。※実施店舗により、は入りの地域が異なる場合がございます。※内容は当該の出入り状況により変更される場合がございます。スタッフにご確認ください。

ウェブメニューアンケートのご協力をお願いいたします  
アンケートはこちら  
https://questant.jp/q/3BTR5DLB

## <アトムグループ寿司業態 うまいんやざー福井フェアメニュー概要>

■実施日 : 2022年8月19日(金)~9月19日(月)(予定)

■対象店舗: 「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「廻転すし海へ」計46店舗  
※【にぎりの徳兵衛】天王店、扶桑店、関店、桑名店、今伊勢店、稲沢店  
【海鮮アトム】勝山店では実施致しません。

- メニュー:
- ・ふくいサーモン 382円(税込420円)
  - ・がさえび(越前えび) 一貫 382円(税込420円)  
二貫 682円(税込750円)
  - ・福井甘えび 一貫 382円(税込420円)  
二貫 682円(税込750円)
  - ・さばのへしこ炙り 380円(税込420円)
  - ・たらの子軍艦 300円(税込330円)
  - ・うまいんやざー五貫盛り 1,264円(税込1,390円)
  - ・福井名物“おろしそば” 482円(税込530円)
  - ・甘えびの唐揚げ 382円(税込420円)

## ■2021年9月24日(木) 福井県との協定式の様子





## ■アトムグループが行っている感染症予防対策

# 新型コロナウイルス感染防止対策実施中

The infographic consists of several icons and text boxes detailing the following measures:

- 調理器具・食器類の消毒** (Disinfection of kitchenware and tableware)
- 体調不良者は勤務させません。** (We do not employ staff who are unwell.)
- 感染防止** (Infection prevention) with **フロントビニールシード設置** (Front vinyl sheet installation)
- 入り口に消毒液を設置** (Disinfectant installation at the entrance)
- 客席の清掃時消毒** (Disinfection during customer seating cleaning)
- 施設内** (Facility) with **定期的に消毒実施** (Regular disinfection implementation)
- 従業員のマスク着用** (Employee mask wearing) with **こまめな手洗い** (Frequent handwashing)
- フロント会計時** (Front counter payment time) with **キャッシュトレイでの受渡の徹底** (Thorough handover using cash tray)
- 定期的に店内換気** (Regular indoor ventilation)

お客様へ安心・安全にご利用頂くために新型コロナウイルス感染予防対策を実施しております。

**コロナイドグループ 株式会社アトム**

### <にぎりの徳兵衛とは>

にぎりの徳兵衛は2002年に創業し、東海三県を中心に現在43店舗展開（2022年5月31日現在）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。

『国産本まぐろ』、『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。

### <海鮮アトム>

海鮮アトムは、福井県内に10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。

お持ち帰りのメニューも多品種揃えておりますので、新鮮でご満足いただけるお寿司を、ご家庭でくつろいでお召し上がりいただけます。

### <海へ>

『廻転すし海へ』は、新鮮なおすし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すし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。

～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 企画広報室 担当：河瀬  
TEL：045-224-7394 FAX：045-224-7391