

株式会社アトム（にぎりの徳兵衛）

○現在実施している又は今後実施予定の取組

① 毎月3日～7日限定販売で「さかなの日三貫盛り」を販売いたします。(今後)

② 国産で、環境にも配慮した「陸上養殖」の魚介を使ったお寿司を販売しております！

「活メ米子おさしみ まさば」

愛知県産の透き通るような白さで鮮度抜群の『白雪ひらめ』

鹿児島県産「白姫えび」

すべて陸上で養殖することで、生でも安心して食べられるお寿司。

「まさば」と「白雪ひらめ」は週末限定での入荷となります

取組 URL：環境にも配慮した日本生まれのおいしさ！「まさば」「白雪ひらめ」「白姫えび」 | お知らせ | 回転寿司 にぎりの徳兵衛

(<https://www.nigirinotokubei.com/>)

<https://www.kaisenatom.com/info/7311/>

とろっとろの
脂のり！

まさば

米子おさしみ

まば

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

PRO FISH

590円
(税込649円)

鹿児島県産
白姫
えび

甘みたっぷり！

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、
美味しさにこだわった全国の陸上養殖の魚介を使い、安全安心のお寿司をご提供してまいります。

徳兵衛
にきり
海鮮アトム

海野アトム

※写真はイメージです。※店に限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いますが、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、新鮮な食材を一生懸命に調理したものです。※等身や盛り付けが異なる場合がございます。※不具合などにより、仕入れた商品と異なる場合がございます。

※全店は当日の仕入れ状況により変更と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。お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、安全安心に育てました。※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。

株式会社アトム

徳兵衛・海鮮アトム・海へ R6.06