

福井県高浜漁港で獲れたまだこを、福井県の海鮮アトムで！

【期間限定】旨みたっぷり & 歯ごたえ抜群な「まだこ」

2025年9月22日（月）より販売

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「海鮮アトム」では、2025年9月22日（月）より福井県高浜漁港で獲れたまだこを期間限定で販売いたします。



株式会社アトムは福井県と地方創生の実現に資することを目的に、「産業振興に関する連携協定」を締結しております。今回は福井で獲れたまだこを海鮮アトムでにぎり商品として販売することで、地元の食材を地元の皆様に味わっていただき、地産地消に貢献いたします。

使用するまだこは高浜漁港船団丸よりお届け。水揚げ後すぐに氷ペを行い、そのままボイル加工を行うことで、より新鮮な状態でお客様に提供できます。

身がしっかり締まり噛むほどにまだこ本来の旨みを感じられる「まだこ」。ぜひこの機会に、今しか食べられない商品をお楽しみください。



●氷ペの様子

-----【本件に関するお問い合わせ】-----

株式会社アトム ブランドPR室 増田

MAIL : konatsu.masuda@atom-boy.com TEL : 080-2299-6006

【概要】

商品名 : 福井県高浜産 まだこ
価格 : 290円(税込319円)
販売期間 : 2025年9月22日(月)～
販売店舗 : 海鮮アトム幾久店、大和田エルパ店、新保店、敦賀若葉店、
春江店、武生店、鯖江店、若杉店、和田店



●まだこイメージ

【全国の海鮮アトムにて福井フェアも実施】



2025年10月1日(水)より海鮮アトムにて「うまいやざー福井祭り」を実施します。
鮮やかなオレンジ色が食欲をそそる福井のブランド魚「ふくい名水サーモン」や、北陸以外ではなかなか出回らない「がさえび(越前えび)」など、福井ならではのネタをご用意しました。季節ごとに内容を変えて登場する五貫盛りは、今回「うまいやざー五貫盛り」。1皿で様々なネタを楽しめると人気の盛り合わせです。

<船団丸とは>

山県萩大島から始まった水産の6次産業化の取り組み。

現在、全国21箇所の産地にまで広がっています。

日本で一番美味しく新鮮なお魚を届けるべくお魚1匹1匹に手当を施し、産地から直接お客様に出荷しております。



<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回転寿司です。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/>



-----【本件に関するお問い合わせ】-----

株式会社アトム ブランドPR室 増田

MAIL : konatsu.masuda@atom-boy.com TEL : 080-2299-6006