News Release

報道関係者各位

2022 年 6 月 1 日
株式会社ライドオンエクスプレス

「銀のさら」が“旬”で美味しい魚を新鮮なままお届け！
長崎県産「メジナ」と福岡県産「イサキ」を数量限定で販売
2022 年 6 月 1 日（水）～7 月 14 日（木）まで

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス（本社：東京都港区、代表取締役社長　江見　朗）は、グループ企業が展開する、宅配寿司「銀のさら」において、この時期に旬を迎える長崎県産「メジナ」・福岡県産「イサキ」を、公式 WEB サイト限定で、2022 年 6 月 1 日（水）～7 月 14 日（木）の期間、数量限定で販売いたします。

7 月 14 日（木）まで、「メジナ」・「イサキ」を期間限定販売

■梅雨に”旬“を迎える長崎県産『イサキ』・福岡県産『メジナ』を期間限定販売

公式 WEB サイト（https://www.ginsara.jp/）限定販売商品として、梅雨～初夏にかけて「旬」を迎える、長崎県産「メジナ」・福岡県産「イサキ」をそれぞれ単品と、『イサキ』・『メジナ』を 1 貫ずつ使用した『海（かい）1 人前』の 3 商品を販売します。「銀のさら」が今おススメする、九州で獲れた美味しい 2 ネタを全国にお届けいたします。

メジナ（1 貫）
¥216（税込）

イサキ（1 貫）
¥216（税込）

海（かい）1 人前
¥1,814（税込）

■速い潮の流れにより身がしまり、旨味がぎゅっと凝縮された「養殖のメジナ」

今回の「メジナ」は、長崎県の養殖場で大切に育てられた、脂乗りの良い逸品です。
捕獲したメジナの稚魚に、ぶどうポリフェノールを含んだエサを 5 年間与え、旨味が凝縮された
メジナとして育てあげました。
「銀のさら」では、この旨みが凝縮された「メジナ」を、特別な凍結技術を用いることで
鮮度・食感・風味を維持し、本来の旨味を最大限に引き出しました。

■「西九州食財プロジェクト」に認定されている「メジナ」

今回提供する「メジナ」は、”西九州の未だ知られていない、国内・世界のお客様に感動を
届けられる産品”と認定された「西九州食財」に含まれています。
また「西九州食材プロジェクト」は、日本本土最西端に位置する西九州エリアの自然環境の
強みを活かし、「西九州食材」の美味しさと感動を佐世保市役所では
「西九州食財プロジェクト」という地域活性の取り組みとして、西九州のこだわりの品を PR しています。

～佐世保市長からのコメント～

佐世保市は、長崎県の北部、日本本土最西端に位置し、
「世界で最も美しい湾クラブ」に加盟認定された西海国立公園、
九十九島をはじめとする豊かな自然に育まれた食材の宝庫です。
地域の宝である食材のおいしさと感動を全国の皆様にお伝えするために、
近隣の 7 つの市町が連携し「西九州食財プロジェクト」に取り組んでいます。
今回ご提供する「養殖のメジナ」は、有限会社鳥羽水産の皆様により、
大切に育てられた脂乗りの良い逸品です。
この機会に、多くの皆様にご賞味いただき、西九州食財の魅力を感じていただければと思います。

■初夏を迎え、旬が到来！豊かな海で育った福岡県産「イサキ」

福岡の豊かな海、筑前海の海底には良質な砂があり、海老やカニ、小魚等が豊富で
脂乗りの良い魚が育つ環境となっています。
初夏を迎え、あたたかな対馬暖流に乗って筑前海に入ってきた、
旬のイサキをお楽しみいただけます。脂乗りもよく、とても上品な味わいです。

「銀のさら」では、イサキの脂を最大限活かすべく、「湯引き」に仕立てました。
淡いピンク色の身は、弾むような歯ごたえと合わせて、くせのない旨みを味わうことができます。

「銀のさら」は、これからも食卓へ笑顔を届ける宅配寿司サービスとして、日本の食を支える生産者と消費者を繋ぐ架け橋になるべく、様々な取り組みを行っていきます。

【商品概要】

・『メジナ（1 貫）』 216 円（税込）

・『イサキ（1 貫）』 216 円（税込）

・『海（かい）1 人前』 1,814 円（税込）

お届け期間：2022 年 6 月 1 日（水）～7 月 14 日（木）

☆「銀のさら」公式 WEB サイト（https://www.ginsara.jp/）上のみでの販売となります。

※店舗により取り扱いの無い場合があります。

※数量が無くなり次第、期間中であっても販売を終了させて頂きます。

※店舗により商品内容が異なります。

「特設ページ」：https://www.ginsara.jp/campaign/202206_nagasaki/

商品についてのお問い合わせ先：ライドオンエクスプレスお客様相談室 0120-594-096

【「銀のさら」について】

宅配寿司市場においてシェア No.1※ブランド。

本格的なお寿司をご自宅で楽しんでいただけるよう、厳選をかさねた自慢のネタを、ふんわり炊いたすし飯とともに、一貫一貫、ご注文をいただいてからお作りしています。

お子様からご年配の方まで、「おいしいお寿司をもっと身近に」をコンセプトに、商品力・サービス力に徹底的にこだわっています。

※株式会社富士経済（外食産業マーケティング便覧 2021「宅配ずし市場 2020 年実績」）

「銀のさら」公式 WEB サイト：https://www.ginsara.jp/

「特設ページ」：https://www.ginsara.jp/campaign/202206_nagasaki/

【株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス 概要】

法人名：	株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス
代表：	代表取締役社長 江見 朗
所在地：	〒108-6317 東京都港区三田 3-5-27 住友不動産三田ツインビル西館 17 階
電話：	03-5444-3850
設立：	2001 年 7 月 31 日
事業内容：	フードデリバリーチェーンの経営管理業務
ホームページ：	http://www.rideonexpresshd.co.jp/

本リリースに関するお問合せ

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス 広報

担当：小坂（携帯 080-7739-7129）

TEL：03-5444-3850 FAX：03-5444-3616

e-mail：digital-g@r-rideon.jp