

報道関係者各位

2026年2月27日

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

春の門出を祝う！3種の仕立てで楽しめる「ノルウェーサーモン」

3月2日（月）より期間限定で「極旨サーモン祭」開催

～ノルウェー大使館も推奨する「サステナブルな美味しさ」を新生活の食卓へ～

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」（以下、「銀のさら」）において、「ノルウェーアトランティックサーモン」を3種類のこだわり仕立てで、期間限定でお楽しみいただける「極旨サーモン祭」を3月2日（月）より開催いたします。

※販売特設ページ：https://www.ginsara.jp/campaign/202603_norway_salmon/（3月2日より公開）



■春の「ハレの日」の食卓を華やかに彩る「ノルウェーアトランティックサーモン」3種類のお寿司

卒業や入学、新生活のスタートなど、春はご家族や親しい方が集まる「ハレの日」が多い季節です。そんなお祝いの食卓をより華やかに彩るため、人気ネタの「サーモン」を使った期間限定のお寿司をご用意しました。「銀のさら」で取り扱っている「サーモン」は、臭みがなく旨みの詰まった、とろけるような身質が特徴の「ノルウェーアトランティックサーモン」です。今回、これを春が感じられるような、以下3つの特別な仕立てにしました。見て楽しく、食べて美味しく、会話が弾む食べ比べもお楽しみいただけます。

- ① づけサーモン：特製だれに漬け込み、醤油の香りと旨味をじっくり染み込ませました。噛むほどに広がる「わさび」の風味と「ネギ」の食感がアクセントになり、奥行きのある1貫です。
- ② 桜のせサーモン：口の中でとろけるサーモンに、春の訪れを感じさせる「桜の塩漬け」をトッピング。桜の

優しい香りと程よい塩味が、サーモンの甘みをより一層引き立てます。

- ③ 炙り塩レモンサーモン：脂の乗ったサーモンを直火で炙り、香ばしさをプラス。トッピングの「塩レモン」が脂の甘みをさっぱりとまとめ上げ、いくつでも食べられる味わいに仕上げました。



づけサーモン 324 円(税込)



桜のせサーモン 324 円(税込)



炙り塩レモンサーモン 324 円(税込)

■ノルウェー・フィヨルドの「冷たく澄んだ雪解け水」と「やさしい技術」が育んだ奇跡のおいしさ

桜の塩漬けや塩レモンの風味でさらに際立つ、濃厚な脂と旨みが特徴の「ノルウェーアトランティックサーモン」。このサーモンは、ノルウェーの複雑に入り組んだ「フィヨルド」で育てられています。ここには、氷河から溶け出したミネラル豊富な雪解け水が流れ込み、地形の恩恵により、水温も常に安定しています。まさにサーモンにとって理想的な環境が、とろけるような身質を作り上げます。

さらに、ノルウェーの伝統から学んだ知恵と最先端技術も融合しています。水中カメラやAIセンサーによる24時間体制の健康管理に加え、魚が快適に泳げるよう、生簀内の密度をわずか約2.5%に抑えています。この徹底した管理とゆとりある環境こそが、臭みのない、旨みの詰まった美味しさの理由です。



山々に囲まれた「フィヨルド」の養殖所

■「美味しさ」と「安全」、そして「未来」を守るために

「銀のさら」が大切にしているのは、海の未来を守りながら生産された魚を選び、美味しいお寿司としてお届けすることです。私たちは「美味しさ」と「安心・安全」を両立した商品を全国のお客様へ提供したいと考えており、同「サーモン」を採用したのは、その想いを高いレベルで実現できる品質と管理体制があるからです。

現地では獣医の指導のもと、徹底した健康管理が行われ、WHO（世界保健機関）が重要とする抗生物質の使用実績は実質ゼロ（0g/生産量1000トンあたり）を達成。

お客様が心から安心して食事を楽しめる品質を実現しています。さらに、ノルウェーの養殖業は国の厳格な基準



のもと、環境への影響を最小限に抑えて運営されています。

自然と共存しながら生産された「サーモン」を選ぶことが、豊かな海を未来へ残す活動につながる—それが「銀のさら」の願いです。

「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、安心して楽しくお食事していただける様々な取り組みを行ってまいります。

■ノルウェー大使館の方からのコメント



ノルウェー大使館水産部 水産参事官 ヨハン・クアルハイム氏

春の門出を祝う日本の食卓に、ノルウェーのフィヨルドで生まれたサーモンの瑞々しい甘みとコクをお届けできることを嬉しく思います。ノルウェーでは、海と資源への敬意を礎に、自然環境と最先端の技術を調和させながら、安心してお楽しみいただける品質を育んできました。

そうしたサーモンが、日本の繊細な食文化と出会い、「銀のさら」の丁寧な仕立てによって、桜や塩レモンが引き出す春らしい味わい、そして和の旨みを感じさせる仕立てと共に新たな魅力をまとうて皆さまの食卓へ届くことを、大変喜ばしく感じています。この味わいが、新しい季節のはじまりに笑顔を広げるひとときとなれば幸いです。

【商品概要】

- ・『づけサーモン』 324 円 (税込)
- ・『桜のせサーモン』 324 円 (税込)
- ・『炙り塩レモンサーモン』 324 円 (税込)

お届け期間：2026年3月2日(月)～6月30日(火)

※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いただきます。

「販売特設ページ」：https://www.ginsara.jp/campaign/202603_norway_salmon/ (3月2日より公開)

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 2025No.1<宅配ずしチェーン・2024年実績>)

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

【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 住友不動産東京三田サウスタワー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/>

【「Seafood from Norway」ノルウェーシーフードについて】



ノルウェーは、現在約 150 カ国にシーフードを輸出している世界第 2 位の水産物輸出国です。毎日 3,800 万食ほどのノルウェーシーフードが世界各地で楽しられています。ノルウェーは世界で販売されているサーモンやサバの主な原産地のひとつです。ノルウェーのサーモンはノルウェー政府の認可を得た養殖場にて、海水環境の保全を考え、サステナブルに養殖されています。北ヨーロッパのスカンジナビア半島の西岸に位置する南北に細長いノルウェーの海岸沿いには 1,700 以上のフィヨルドがあり、氷河の水が大西洋に流れ込むことから、冷たく透明で塩分の低い海水に満ちて魚にとって最適な環境です。

ノルウェーの冷たく澄んだ海でゆっくりと育まれる魚は、身が大きく引き締まり、脂がたっぷり乗ることで引き出される豊かな旨みが特徴です。また、高品質のシーフードを世界中に提供し続けるために、代々伝わる経験を基に、最新技術と専門知識を駆使しつつ、ノルウェーの海と資源に配慮した持続可能な漁法で漁獲・養殖を行っています。「Seafood from Norway」の原産地表示は、ノルウェーが世界で品質の誉れ高い水産物の原産国であるとともに、それを保証することを示すものです。ノルウェーシーフードやノルウェーの水産業に関する情報は、seafoodfromnorway.jp をご参照ください。

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：鈴木（携帯 080-7767-8457）

TEL：03-5444-3850 FAX：03-5444-3616

e-mail：koho@r-rideon.jp