News Release

RIDE ON EXPRESS HOLDINGS

釜寅 宅配御膳 かまとら

2018年6月29日

味と品質にこだわった宅配御膳『釜寅』

新グランドメニューをスタート

-お米、出汁、スープをさらに進化させ、こだわり抜いた絶品の味に-

2018年7月2日（月）よりリニューアル

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、ライドオンエクスプレスグループが展開する、宅配御膳「釜寅」において、**2018年7月2日(月)から全国の釜寅で「炊き込んでおいしいご飯の提供」をコンセプトに、こだわり抜いた新商品を加えた新グランドメニューをスタートします。**

■「炊き込んでおいしいご飯」の提供！

それぞれの具材と一緒に炊き込むことで、食材の旨みをご飯に染みこませ、一釜一釜違った味が楽しめます。今回、お米・召し上がる際に使用する出汁・炊き込む際に使用するスープの美味しさを更に向上させることで、一釜の満足度を高めています。

■おいしさをさらに追及した、お米、出汁、スープをリニューアル！

お米、出汁、スープを品質はもちろん、おいしさ・産地にこだわり抜いた素材に一新！釜飯全体の品質を向上させると共に、お茶漬けにも最適なものを厳選しています。

・お米は「国産コシヒカリ」を使用

味の特徴は、強い旨みと粘りです。それだけではなく香りやツヤ、炊き上がりの美しさ歯ごたえの柔らかさなど、どれをとっても優れているお米です。

・出汁・スープは「枕崎産かつおぶし」・「北海道産利尻昆布」を使用

「枕崎産かつおぶし」から、もっともコクのある煮炊き方法で抽出した“一番だし”を使用することによりかつおぶし本来の風味がより引き立たされた“だし”に仕上がっています。

「北海道産利尻昆布」は、真昆布より幅が狭く、葉の基部は細いくさび形。真昆布同様くせのない上品で清澄なだしがとれます。割烹料理でもよく使われ、昆布の中でも高品質となっております。

News Release

RIDE ON EXPRESS HOLDINGS

釜寅 宅配御膳 かまとら

【新商品概要】2018年7月2日(月)～

※在庫がなくなり次第、販売終了となります。
※地域により商品内容や価格が異なる場合がございます。
※地域によりお取り扱いのない商品がございます。

■商品名：のどぐろ釜飯
■価格　：1,890円(税別)

■商品名：カレイの煮付け釜飯
■価格　：1,590円(税別)

■商品名：赤魚の昆布醤油漬け釜飯
■価格　：1,390円(税別)

■商品名：うな玉まぶし
■価格　：1,780円(税別)

■商品名：イベリコ豚キムチ釜飯
■価格　：1,390円(税別)

■商品名：豚蒲まぶし
■価格　：1,390円(税別)

＜本件に関する報道関係の皆さまからのお問い合わせ先＞
ライドオンエクスプレスグループ 広報　島田
TEL：03-5444-3850　MAIL： web-g@r-rideon.jp
＜商品に関するお客さまからのお問い合わせ先＞
ライドオンエクスプレスお客様相談室　0120-594-096