

報道関係者各位

2021年8月30日

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

**海への恩返し！完全養殖技術で水産資源を守る「近大」と「銀のさら」が再コラボ
“ブリ”と“ヒラマサ”のハイブリッド魚「ブリヒラ®」を使用
『近大生まれのブリヒラ』3商品 9月1日（水）～期間・数量限定販売**

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、水産資源の保護活動支援を目的に、完全養殖技術の研究により水産資源の増産に寄与している「近畿大学水産研究所（以下、近大）」とのコラボレーション企画として、“ブリ”と“ヒラマサ”のハイブリッド魚「ブリヒラ®（以下、「ブリヒラ）」を使用した『近大生まれのブリヒラ』3商品を、公式WEBサイト限定で、2021年9月1日（水）～11月30日（火）の期間、数量限定で販売いたします。



“ブリ”のうまみと“ヒラマサ”の食感と美しさを併せ持った『近大生まれのブリヒラ』11月30日（火）までの期間限定販売

■「近大」×「銀のさら」の2度目のコラボレーションは“ブリ”と“ヒラマサ”の良いとこどり「ブリヒラ」で！



「ブリヒラ」は、“ブリ”の雌と“ヒラマサ”の雄から生まれた交雑魚で、その名の通り、“ブリ”のうまみと“ヒラマサ”の食感と美しさを併せ持った「良いとこどり」の魚です。別で「ヒラブリ」という交雑魚もありますが、これは「ブリヒラ」とは逆で、“ヒラマサ”の雌と“ブリ”の雄から生まれました。「ブリヒラ」の方がより脂がのり、“ブリ”に近いのが特長です。

「ブリヒラ」は、「近大」が昭和45年（1970年）に開発をスタートさせ、そこから苦節約50年の年月を経て理想的な魚体に仕上げ、ついに産業化を実現させました。ブリ類の交雑種で産業化に成功したのは、世界でも初めての事例です。

この度、その「近大」産の「ブリヒラ」人工種苗を鮮度と美味しさを保ったまま加工（※1）した『近大生まれのブリヒラ』を、フード業界の全国チェーンとして初めて「銀のさら」で取り扱います。

2021年4月に期間限定販売した『近大生まれマグロ』・『近大生まれ鮮熟真鯛』に続き、「近大」と「銀のさら」の、2度目のコラボレーション企画となります。

■“ブリ”の脂のりと“ヒラマサ”の歯ごたえを併せ持った『近大生まれのブリヒラ』3 商品を展開

「ブリヒラ」は、“ブリ”の脂やうまみの強さはそのままに、歯ごたえは“ブリ”よりしっかりとしていて、“ヒラマサ”より少し軟らかいのが特長です。ほのかに美しいピンク色をした、旨みと食感を最大限に味わえる「銀のさら」ならではの『近大生まれのブリヒラ』は、以下の3種類の販売となります。



近大生まれのブリヒラ
¥302 (税込)



ブリヒラ 3 貫盛り
¥777 (税込)



ブリヒラ 5 貫盛り
¥1,080 (税込)

■海への恩返し！「近大」とのコラボレーションで水産資源の保護をサポート

「近大」の完全養殖技術は、魚の人工ふ化・種苗生産（稚魚まで育てる）をスタンダードにしているからこそ、必要な量を必要な分だけ供給でき、その結果、水産資源の乱獲を防ぐことに繋がっています。

「近大」によって生み出された「ブリヒラ」は、近畿大学水産研究所が長年研究に取り組んできた交雑育種技術の結晶といえる存在です。その「ブリヒラ」を、お客様が安心して堪能できる商品として提供できるよう、科学的な根拠を持った美味しさと安全性を追求し、漁獲後数十秒以内に冷却し、魚体を傷付けることのないよう空気噴射で一気に処理し、その後、数度単位の温度調節を行い、品質を保ったまま加工することで商品化を実現させました。



「銀のさら」では、「近大」の水産資源の保護、増産に対する想いと、その想いから誕生した商品に共感・協力し、生産者と販売者を繋ぐコーディネーター（※2）を通じて、間接的に水産資源保護活動のサポートにつながる同コラボレーションを企画しました。今後も、海から多くの恵みを得ているという感謝の気持ちのもと、“海への恩返し”に繋がる商品開発・仕入れを実施して、新たなお寿司の付加価値と美味しさを全国のご家庭にお届けしてまいります。

※1 加工会社：株式会社食縁（会社 HP: <https://www.shokuen.co.jp/>）

2013年5月に日本の養殖業の持続的発展と地域発展のために国の6次産業化支援事業として設立された水産加工会社。

※2 生産から販売までのバリューチェーンをつなぐコーディネーター：豊田通商株式会社（会社 HP: <https://www.toyota-tsusho.com/>）

クロマグロ完全養殖のパイオニアである近大と2010年に業務提携し、クロマグロの種苗生産、中間育成事業を推進。

全国の養殖業者へ稚魚（よこわ）を販売するとともに、成魚を買い上げ加工品を生産し、当社へ販売。

【商品概要】

『近大生まれのブリヒラ』 302円 (税込)

『ブリヒラ 3 貫盛り』 777円 (税込)

『ブリヒラ 5 貫盛り』 1,080円 (税込)

お届け期間：2021年9月1日（水）～11月30日（火）

※「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いただきます。

「近大生まれのブリヒラ 販売特設ページ」：<https://www.ginsara.jp/campaign/ongaeshi/>

※2021/9/1（水）～公開予定

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

【近畿大学水産研究所について】



近畿大学水産研究所は、先進的な養殖法の研究により水産資源の増産と技術発展に寄与してきました。「獲る漁業から、つくり育てる漁業」への転換を果たしてきた研究所の養殖法は、さらなる水産資源増産と持続的利用を実現する研究を推進しています。

養殖法の研究とともに、養殖現場の環境改善もまた研究所が取り組む大きなテーマの一つです。長年の研究で蓄積された地球にやさしい養殖技術を、世界へ提供していくことが研究所の大きな使命でもあります。

HP: <https://www.flku.jp/>

※「ブリヒラ®」は学校法人近畿大学の登録商標です。

【「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 2020「宅配すし市場 2019 年実績」）

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

「近大生まれのブリヒラ 販売特設ページ」：<https://www.ginsara.jp/campaign/ongaeshi/>

※2021/9/1（水）～公開予定

【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：03-5444-3611

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 広報事務局

担当：小野（携帯 090-4948-0868）／杉村（携帯 070-1389-0175）

TEL：03-3401-7777 FAX：03-3401-7788

e-mail：pr@netamoto.co.jp