

報道関係者各位

2022年1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

## ランチタイムも楽しめる！「銀のさら」厳選“お寿司に合う”ノンアルコールドリンク クラフトビール／スパークリングワインテイスト飲料 2022年2月1日（火）～店舗限定・オンラインにて販売開始

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、“お寿司に合う”ノンアルコールのクラフトビールとスパークリングワインテイスト飲料を厳選し、旬の食材や希少なネタなどを公式 WEB サイトのみで期間限定で販売する『いま！これ！勝負ネタ』として、店舗限定で2022年2月1日（火）～5月31日（火）の期間販売いたします。

販売特設ページ：<https://www.ginsara.jp/campaign/nonal/> ※2022/2/1～公開予定



新発売

### ノンアルコールドリンク

Non alcoholic

もっと美味しい食卓と  
もっと楽しい時間を

いま！これ！  
勝負ネタ！

店舗により取扱いのない場合や品切れとなる場合がございます。 / 画像はイメージです。

期間限定 2022年2月1日（火）～ 5月31日（火）お届けまで

### ■「銀のさら」初のノンアルドリンク登場！

欧米などで広がった若者の「ノンアルブーム」が日本にも到来し、現在、酒類の消費量は低下している中で、ノンアル市場は拡大しています。

これまでの「飲めるか、飲めないか」の二者択一で語られることが多かったお酒ですが、肉体的・精神的健康志向を目指した「卒酒」や「ソバーキュリアス」等の言葉が生まれてきている今、「飲めるか、飲めないか」だけでなく、「お酒には強くないけど好き」「お酒には強いけど嫌い」「今日は飲みたい気分」「今日は飲みたくない気分」といった形で様々な趣向が顕在化してきています。



こういったライフスタイルの多様化に合わせて、「アルコールの有無」ではなく、「その場を楽しめるものにできるか」といった本質的な価値を提供すべく、「銀のさら」がお届けするのは、お酒が飲める人にはお酒のように楽しめ、お酒が飲めない人には新たな“きっかけ”として楽しめるドリンクです。

飲める人も飲めない人も、“みんな楽しく、みんな幸せな場”を美味しいお寿司と共に届けたいという想いで、アルコールの代替品ではなく、新たな体験として楽しめるドリンクにとことんこだわりました。



## ■お寿司との相性抜群の 2 種類！ランチ時でも気軽に楽しめる手頃な価格とサイズ感

“お寿司に合う”ことに加えて、“日常をもっと楽しいものに”という想いで、ビールとスパークリングワインテイストの 2 種類のノンアルコールドリンクをセレクトしました。

ノンアルコールなので、ディナーだけでなくランチ時でも気軽にお寿司とのペアリングをお楽しみいただけるように、価格や飲みきりサイズにもこだわりました。

### 【商品概要】

#### ・常陸野ネストビール NON ALE / 330ml 度数 0.3% 313 円(税込)

エールタイプの微アルコールビールです。

日本人が飲みなれた、スッキリとした味わいが特徴の「ラガービール」よりも、生魚との相性が良く、エールタイプの特徴であるフルーティーな香りは醤油の旨味成分ともマッチし、お寿司本来の繊細な味わいを引き立ててくれます。



#### ・セレブレ ノンアルコール スパークリング ミニ / 200ml 度数 0.00% 421 円(税込)

ワインとお寿司のペアリングは、赤身・白身など、ネタの種類によってマッチするワインも変わりますが、スパークリングは炭酸が味わいのバランスをうまくとるため、どのようなネタにもマッチします。

また、特殊な製法で製造された同商品は、ワイン特有の酸味やコクなど本格的な味わいも楽しむことができます。



### 注意事項

※「常陸野ネストビール」は 0.3%のアルコールを含んでいるため、アルコールに過敏な方、妊婦・授乳期の方、運転時などはご遠慮ください。

※同商品は 20 歳以上の方の飲用を想定して開発されているため、20 歳未満の方はご遠慮ください。

※お届け時に上記を確認させていただく場合があります。

※同商品を飲用した際は、乗り物等の運転はお控え下さい。

お届け期間：2022 年 2 月 1 (火) ～5 月 31 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。

※販売店舗が限られております。対象店舗は公式 WEB サイトにてご確認ください。

※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。

「ノンアルコールドリンク販売特設ページ」:

<https://www.ginsara.jp/campaign/nonal/> ※2022/2/1～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

「銀のさら」は、食卓へ笑顔を届ける宅配寿司サービスとして、これからもお客様が注文しやすく、楽しんでお食事していただけるようなサービスを提供していきます。

### 【「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 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/>

### 【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：[koho@r-rideon.jp](mailto:koho@r-rideon.jp)