

報道関係者各位

 2022年2月1日  
株式会社ライドオンエクスプレス

**冬が旬！透明にキラキラと輝く“新鮮ネタ”を全国にお届け！**

 かすみがうら  
霞ヶ浦のダイヤモンドと称される『茨城県産 白魚』  
しらうお

**数量限定で販売、2022年2月1日（火）～3月21日（月）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、『いま！これ！勝負ネタ』として、この時期に旬を迎える霞ヶ浦のダイヤモンドと呼ばれる『茨城県産 白魚』を、公式 WEB サイト限定で、2022年2月1日（火）～3月21日（月）の期間、数量限定で販売いたします。

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


3月21日（月）まで、『茨城県産 白魚』を販売

**■甘さとほろ苦さのバランスが絶妙！『茨城県産 白魚』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、冬に「旬」を迎える、『茨城県産 白魚』単品と、白魚が2貫入った一人前桶商品を販売します。

白魚の旨味を引き立たせるため、相性の良いかつお・昆布・いりこを使用した白だしで、薄く味付けをしました。薬味にしょうがをのせて、サッパリとお召し上がりいただけます。白魚特有のほのかな甘みとほろ苦さが口の中いっぱい広がります。


 茨城県産 白魚  
¥162（税込）

 霞（かすみ）  
¥1,814（税込）

## ■ 地元漁師から「霞ヶ浦のダイヤモンド」と呼ばれる、透明にキラキラ輝く冬に旬な白魚

生産地である茨城県霞ヶ浦は多種類の魚が息息する地で、中でも旬である寒い冬に漁獲された白魚は、“無色透明でキラキラと輝く”ことから、地元漁師からは「霞ヶ浦のダイヤモンド」と呼ばれています。

さっぱりとした味わいで、栄養豊富な白魚は、脂肪が少なく、とてもヘルシーな魚です。



「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、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】

『茨城県産 白魚』1貫 162円（税込）／『霞（かすみ）』1人前 1,814円（税込）

お届け期間：2022年2月1日（火）～3月21日（月）

※「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。

※地域により商品内容が異なる場合がございます。

※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。

「茨城県産 白魚」：<https://www.ginsara.jp/campaign/sirauo/> ※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」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りついています。

※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：03-5444-3611

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

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)