

報道関係者各位

2022年4月1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」とコラボ 昨年大人気だった「近大生まれマグロ」を使った 2 商品を 2022年4月1日(金)～期間限定で再販売

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、2022年4月1日（金）～6月30日（木）の期間限定で、2021年に実施してお客様に人気だった、リバイバル商品として「近大生まれマグロ」を使った2商品を販売いたします。

■特設ページ：https://www.ginsara.jp/campaign/ongaeshi_3/



「近大生まれマグロ」を期間限定で販売

■期間限定！マグロ本来のほのかな酸味と深い旨みが特徴の「近大生まれマグロ」

愛媛県・長崎県で育った「近大生まれマグロ」を丸ごと仕入れ、単品と桶の2商品をご用意しました。



近大生まれマグロ 3貫

¥1,706（税込）

※3貫セット販売



紅（ペに）

¥2,581（税込）

※近大生まれマグロ 3貫 使用

※店舗により商品内容が異なります

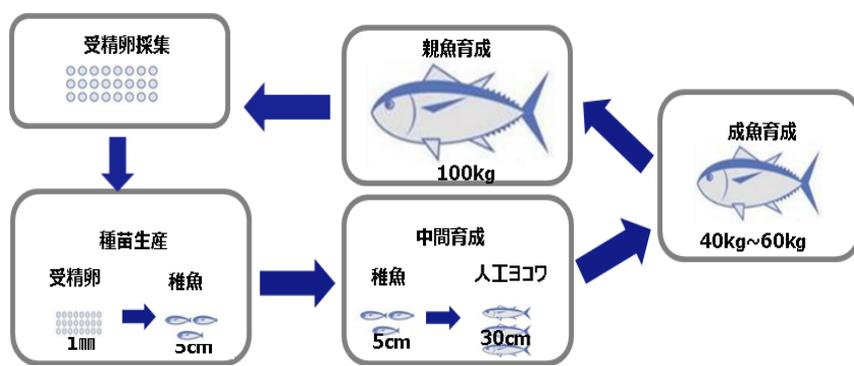
■ 世界初の技術！完全養殖で生まれた、進化した「近大生まれマグロ」

「近大生まれマグロ」は、近大が天然資源に依存しない養殖方法でクロマグロの稚魚を生産し、その稚魚を全国の養殖業者が成魚まで育成したものです。持続可能な生産による養殖業の発展を目指した事業として、国連で採択された SDGs ※1 に基づく、「持続可能な養殖業の発展と地域の発展」への貢献にも寄与しています。

クロマグロはデリケートな魚で養殖が難しく、生態についてよく知られていませんでしたが、近大は 1970 年から研究を始め、徹底した観察に基づく適切な飼育管理を行った結果、2002 年 6 月に世界で初めて完全養殖を実現、2007 年に初めて販売することができました。

今回、「銀のさら」で提供する「近大生まれマグロ」は、潮流の早い愛媛県宇和島の海でゆっくりと育てられたもので、今までの養殖マグロのイメージを一新する、マグロ本来の旨みであるほのかな酸味と、脂がのったまろやかな旨みのメリハリがついた身質が特長です。

● 近大により成功した、クロマグロを完全養殖する「持続可能」なサイクル



(親までマグロを育成、採卵、成魚出荷 天然資源に依存しない＝持続可能な養殖サイクル)



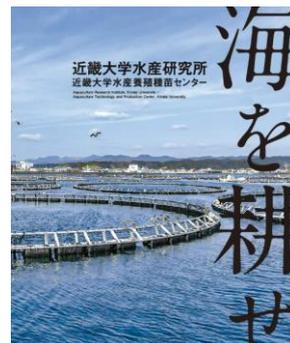
水揚げされている様子



水揚げ直後の様子

■ 水産資源保護活動継続を目指した、「近大」との取組み

昨今、海に生きる天然資源である魚の大量消費という大きな問題への取組みが課題となっており、国による SDGs の推進により、水産資源保護への考えが一般的にも普及しています。そこで、「銀のさら」では天然資源である魚を消費せずに美味しい魚を届けられないかと考え、生産者と「銀のさら」を繋ぐコーディネーターである「豊田通商株式会社※2」を通じて、世界で初めて人工ふ化によるクロマグロの完全養殖に成功している「近大」とのコラボレーション企画「海への恩返し」プロジェクトを共同で実施しています。



「銀のさら」では、食卓へ笑顔を届ける宅配寿司チェーンとして、今後も近大、豊田通商（株）とのコラボレーションを継続し、水産資源の保護・増産やそのための技術発展を支援し、単純な水産資源の保護に留まらない、お客様への新たな付加価値の提供を続けていきます。

※1 2015年9月に国連総会で採択された、持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）。
全部で17のグローバル目標があり、14番目が水産分野の「海の豊かさを守ろう」を目標に明示しています。

※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。

クロマグロ完全養殖のパイオニアである近畿大学と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、できた成魚を買い上げ加工品を生産し、当社へ販売。

【商品概要】

・『近大生まれマグロ3貫』：¥1,706（税込）

・『紅（べに）』（近大生まれマグロ3貫使用）：¥1,980（税抜）

お届け期間：2022年4月1日（金）～6月30日（木）

「銀のさら」公式サイト（<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。

※店舗により商品内容が異なります。

※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。

※特設ページ：https://www.ginsara.jp/campaign/ongaeshi_3/

商品についてのお問い合わせ先：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/>

【「豊田通商株式会社」について】

トヨタグループの総合商社として、約120カ国におよぶグローバルネットワークと、約1,000社のグループ会社と共に、豊田通商（株）ならではのオンリーワンなビジネスを展開しています。

2010年より、持続可能なクロマグロ養殖の商業化への貢献を目的に、近畿大学からの技術協力を得て、クロマグロの完全養殖事業に参入し、環境に優しくおいしいクロマグロの完全養殖事業を推し進めています。

豊田通商（株）公式HP：<https://www.toyota-tsusho.com/>

【「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