

報道関係者各位

2024年4月15日

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

「完全養殖魚」を取り扱い続ける「銀のさら」
『近大生まれブリヒラ』『近大生まれ「白寿真鯛」』を販売
環境負担の少ない養殖魚を扱うことで”持続可能な生産”を後押し

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、2024年4月15日（月）～7月15日（月祝）まで、公式WEBサイト限定販売商品として、『近大生まれブリヒラ®』・『飛鳥（あすか）1人前』を期間限定販売、また『近大生まれ「湯引き白寿真鯛」』を東海、関西、西日本・九州エリアで同じく期間限定販売いたします。

※販売特設ページ：https://www.ginsara.jp/campaign/202404_ongaeshi/



■全エリアで『近大生まれブリヒラ』と『飛鳥（あすか）1人前』を期間限定販売

2024年4月15日（月）～7月15日（月祝）の期間、公式WEBサイト（<https://www.ginsara.jp/>）限定販売商品として、『近大生まれブリヒラ』単品、1人前桶『飛鳥（あすか）』を全国の「銀のさら」で数量限定販売いたします。



『近大生まれブリヒラ』単品
464円（税込）



『飛鳥（あすか）』1人前
2,138円（税込）

■“ブリ”と“ヒラマサ”のいいとこ取りのハイブリッド魚『ブリヒラ』



「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「いいとこ取り」の魚です。

「ブリヒラ」は、「近畿大学水産研究所」が昭和45年（1970年）に品種開発に成功し、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。

「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、天然の稚魚に依存することなく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。

「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、その思いから誕生した商品に共感し、今回の再販売を決定いたしました。

■東海、関西、西日本・九州エリアで『近大生まれ「湯引き白寿真鯛」』を期間限定販売

2024年4月15日（月）～7月15日（月祝）の期間、公式WEBサイト（<https://www.ginsara.jp/>）限定販売商品として、『近大生まれ「湯引き白寿真鯛」』単品を東海エリア、関西エリア、西日本・九州エリアの「銀のさら」で数量限定販売いたします。

真鯛を湯引きすることにより、皮の下にある旨みの凝縮と柔らかさを引き出しています。



『近大生まれ「湯引き白寿真鯛」』

388円（税込）

■北海道、東日本エリアの店舗の『真鯛』は全て『近大生まれ「白寿真鯛」』

現在、北海道エリア、東日本エリアの「銀のさら」で販売している全ての『真鯛』は、「完全養殖魚」である『近大生まれ「白寿真鯛」』となっています。

『近大生まれ「白寿真鯛」』とは、2022年7月に「海への恩返しプロジェクト」の一環として期間限定販売した商品で、稚魚から養殖で育てた「完全養殖魚」で、さらに育成過程の一部で魚粉を使わず大豆や白ゴマを配合した資料で育てられています。



『近大生まれ「白寿真鯛」』（真鯛）

367円（税込）

■育成過程で一切魚粉を使わず育てた、身が引き締まった『近大生まれ「白寿真鯛」』

「完全養殖魚」の場合、天然の稚魚には依存しませんが、それでも真鯛を 1kg 大きくするために、約 4kg のカタクチイワシを原料とした魚粉が必要です。

つまり、養殖魚を育てるためにはそれ以上の大量の天然魚が使用される場合があります、当社が賛同している、より環境保護に繋がる持続化可能な養殖業には、未だ遠い状況があります。



『近大生まれ「白寿真鯛」』は、「近大」で生まれた真鯛の稚魚から養殖で育てた”完全養殖魚”です。

さらに、魚を育てるために天然の魚が減る現状を変えるために、育成過程の一部で、魚粉を使わず大豆や白ゴマを配合した飼料で育てられたサステナブルな真鯛です。

今後も、『近大生まれ「白寿真鯛」』の販売を広げていくことで、「持続可能な養殖業の発展と地域の発展」への貢献に寄与してまいります。

■「銀のさら」で「完全養殖魚」を扱い続ける理由

いま、世界的に魚を食べる人口が増えています。

そして水産資源は減少の一途を辿っています。

「銀のさら」では、海の資源が徐々に減っている現状を理解し、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”につながる商品開発・仕入れを日々実施しています。

養殖魚を使うことは、天然魚に比べて必要な量を必要な分だけ育成し継続的に供給することで、水産資源の乱獲を防ぐことにつながります。

天然資源を乱獲することなく生産された水産資源をお客様に提供することによって、“持続可能な生産”の後押しとなり、養殖魚の中でもさらに環境への負担が少ない「完全養殖魚」を、今後も積極的に取り扱ってまいります。

【期間限定商品概要】

- ・『近大生まれブリヒラ』 464 円（税込） ※全エリア
- ・『近大生まれ「湯引き白寿真鯛」』 388 円（税込） ※東海、関西、西日本・九州エリア限定
- ・『飛鳥（あすか） 1人前』 2,138 円（税込） ※全エリア

お届け期間：2024 年 4 月 15 日（月）～7 月 15 日（月祝）

☆「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。

「販売特設ページ」：https://www.ginsara.jp/campaign/202404_ongaeshi/

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 2023No.1<宅配ずしチェーン・2022 年実績>）

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

【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技術は、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。

【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