

報道関係者各位

2024年3月18日

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

名峰大山から湧き出るミネラル豊富な伏流水で育った逸品  
**WEB限定で『境港（さかいみなと）サーモン』を期間限定で販売**  
 2024年3月18日（月）～なくなり次第終了

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、旬の食材や希少なネタなどを公式WEBサイトでのみ期間限定で販売する「いま！これ！勝負ネタ」として2024年3月18日（月）～5月31日（金）まで、『境港（さかいみなと）サーモン』・『炙り境港（さかいみなと）サーモン』を販売いたします。

※販売特設ページ：[https://www.ginsara.jp/campaign/japan\\_salmon\\_3/](https://www.ginsara.jp/campaign/japan_salmon_3/)



■『境港サーモン』・『炙り境港サーモン』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、『境港サーモン』単品・5貫盛り、『炙り境港サーモン』単品・5貫盛り、それぞれ1貫ずつ入った『境港サーモン2種盛り』、1人前桶『花』の計6商品販売します。



境港サーモン 単品  
378円（税込）



炙り境港サーモン 単品  
378円（税込）



境港サーモン2種盛り  
745円（税込）



境港サーモン 5貫  
1,782円(税込)



炙り境港サーモン 5貫  
1,782円(税込)



花(はな) 1人前  
2,138円(税込)

■大自然の水が育み、人の手でおいしく育てた『境港サーモン』

『境港サーモン』は、まず稚魚の時に、名峰大山より湧き出る、ミネラル豊富な伏流水で育てられます。その後成魚になったサーモンは、鳥取県西部に位置する境港の沖合・冬の日本海の荒波と、流れの速い潮流によって、身が引き締まった『境港サーモン』に育ちます。



通常、身が柔らかく生食に向かないとされる銀ザケですが、境港サーモンは日本海の荒波にもまれて運動量が多いため、通常の銀ザケよりもなんと約2倍の強度があり、身がふくよかでしっかりしています。適度に脂が乗りとろけるような味わいで、しっかりとした歯ごたえがあるため、生食でも美味しくいただけます。

■日本のサーモンシリーズ これまでの経緯

銀のさらでは、日本で育った美味しいサーモンをもっと多くの方に味わっていただくために、2023年11月から「日本のサーモン」と題して、3種類のサーモンを期間限定で販売してまいりました。第一弾は『大槌サーモントラウト』、第二弾は『佐渡サクラマス』を販売いたしました。



2023年11月発売  
『大槌サーモントラウト』



2024年1月発売  
『佐渡サクラマス』

銀のさらが紹介する「日本のサーモン」3種類は、全て弓ヶ浜水産株式会社で丹精込めて育てられたサーモンです。

弓ヶ浜水産株式会社は、環境保全活動にも積極的に取り組んでおります。

太陽光発電システムの導入による約 291 トンの CO<sub>2</sub> の削減（2022 年度）、また大山隠岐国立公園内の船上山（せんじょうさん）森林保全活動に参加するなど様々な方法で環境保全活動を行なっています。

「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、日本の希少・価値のある食材を使用し、より一層お客様の食卓シーンを彩れるよう、様々な取り組みを行ってまいります。

#### 【商品概要】

- ・『境港サーモン』 378 円（税込）
- ・『炙り境港サーモン』 378 円（税込）
- ・『境港サーモン 2 種盛り』 745 円（税込）
- ・『境港サーモン 5 貫』 1,782 円（税込）
- ・『炙り境港サーモン 5 貫』 1,782 円（税込）
- ・『花 1 人前』 2,138 円（税込）

お届け期間：2024 年 3 月 18 日（月）～5 月 31 日（金）

☆「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/japan\\_salmon\\_3/](https://www.ginsara.jp/campaign/japan_salmon_3/)

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/>

#### 【弓ヶ浜水産株式会社 概要】

法人名：弓ヶ浜水産 株式会社

代表：代表取締役社長 竹下 朗

所在地：〒684-0046 鳥取県境港市竹内団地 205

電話：0859-30-2721

設立：2013 年 12 月 16 日

事業内容：銀鮭養殖、その他魚類養殖、水産物加工

ホームページ：<http://www.yumisui.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)