

2020年7月1日

## 銀のさら20周年 『20個のお・も・て・な・し』 第6弾-4 ～につぼんの海でとれたうまいっ！を月替わりでお届けシリーズ～ 完全無投薬で飼育された、安心して上品な脂がのった 「高知県四万十市産 うなぎ白焼き」が初登場！！

2020年7月1日(水)～2020年8月2日(日)お届けまでの期間限定

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、ライドオンエクスプレスグループが展開する、宅配寿司「銀のさら」において、2020年7月1日より、につぼんの海でとれたうまいっ！を月替わりでお届けシリーズとして、今回は完全無投薬で飼育された、安心して上品な脂がのった「高知県四万十市産 うなぎ白焼き」が、銀のさらで初登場です。



につぼんの海でとれた  
うまいっ！を  
月替りでお届け

2020年の「銀のさら」は1年を通して  
日本全国各地から新鮮な素材を厳選し、  
ご自宅ではなかなか味わうことのできない  
お寿司を毎月お届けいたします

### ■完全無投薬で飼育され、安心して上品な脂がのった「高知県四万十市産 うなぎ白焼き」

日本最後の清流と称される四万十川の支流にある豊富な地下水をふんだんに使い育てたうなぎを使用。低水温で時間をかけ、うなぎの成長に合わせた養殖管理を徹底的に行うことで、完全無投薬で飼育され、安心して臭みを抑えた上品な脂のりのうなぎが出来上がりました。

そのうなぎを1尾ずつ手でさばき、皮目部分のみ2回火を通すことで旨味を引き出しながら、お寿司のシャリに合う「うなぎ白焼き」を作り上げました。銀のさらオリジナルのわさびとも相性抜群な「高知県四万十市産 うなぎ白焼き」を、今回、単品と3貫盛りでご用意致しました。是非この機会にご堪能頂ければと思います。

#### 【高知県四万十市産 うなぎ白焼きの販売に関して】

- ・販売商品：高知県四万十市産 うなぎ白焼き
- ・販売期間：2020年7月1日(水)～2020年8月2日(日)のお届けまで  
※数量限定。在庫なくなり次第終了
- ・価格：1貫 345円(税込) 3貫盛 939円(税込)  
※店舗により販売のない場合がございます。

- ・につぼんの海でとれたうまいっ！を月替わりでお届けページ  
URL：[https://www.ginsara.jp/campaign/20th\\_6\\_monthly/](https://www.ginsara.jp/campaign/20th_6_monthly/)



《うなぎ白焼き 1貫 イメージ》



《うなぎ白焼き 3貫盛り イメージ》



<本件に関する報道関係の皆さまからのお問い合わせ先>  
ライドオンエクスプレスグループ 広報 島田  
TEL：03-5444-3850 MAIL：web-g@r-rideon.jp  
<商品に関するお客さまからのお問い合わせ先>  
ライドオンエクスプレスお客様相談室 0120-594-096

