

報道関係者各位

2022年6月30日

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

水産資源保護「海への恩返し」プロジェクト第4弾
魚を育てるために天然の魚が減る現状を救う！
白ゴマを使った飼料で育てたサステナブルな完全養殖の真鯛
愛媛県産『白寿真鯛 0（ゼロ）』7月1日（金）～販売開始

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、飼育過程において環境に配慮した完全養殖の愛媛県産『白寿真鯛 0（はくじゅまだいゼロ）』を、2022年7月1日（金）～9月30日（金）の期間、数量限定で販売いたします。

この取組みは、水産資源保護を目的としたプロジェクト「海への恩返し」第4弾となります。

販売特設ページ：https://www.ginsara.jp/campaign/ongaeshi_4/ ※2022/7/1～公開予定



■ **完全養殖で、育成過程の一部で魚粉を使わず育てたサステナブルな『白寿真鯛 0（ゼロ）』**

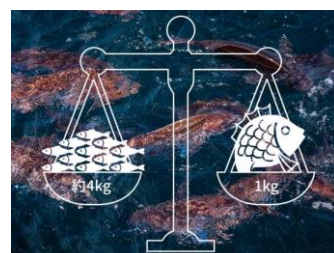
『白寿真鯛 0』は、稚魚から養殖で育てた“完全養殖魚”であり、さらに、魚を育てるために天然の魚が減る現状を変えるために、育成過程の一部で、魚粉を使わず大豆や白ゴマを配合した飼料で育てられたサステナブルな真鯛です。

「銀のさら」では、「海への恩返し」プロジェクトの一環として、より持続可能な水産資源保護への想いに賛同し、今回、「お寿司」として初めて、同『白寿真鯛 0』を使った商品を販売します。

・「魚を育てる」ために、「天然の魚が減る」現状

「完全養殖」の場合、稚魚から養殖で育成する方法が確立されていますが、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、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。



・「完全養殖魚」とは

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。さらに人工種苗で生まれた稚魚を育成することで【完全養殖】を実現し、「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います。

・育成過程の一部で魚粉を使わない完全養殖の『白寿真鯛 0』

「銀のさら」では、同プロジェクト第4弾として、【魚粉を使わない飼料を使った養殖】を使命として取り組んでいる「赤坂水産有限会社」と一緒に取り組むことで、水産資源保護・環境保護の一助になればと考えています。

「赤坂水産有限会社」では、育成過程の一部で飼料として魚粉を全く使用せず、魚粉の代わりに大豆からとれる植物性たんぱく質や白ゴマを用いた飼料を開発しました。この飼料で育てられた『白寿真鯛 0』は、身に「セサミン」を蓄えています。高い抗酸化作用をもつ成分として知られている「セサミン」を蓄えていることから、「食べてくれた人が末永く健康でいられますように」という願いを込めて“白寿真鯛 0”と名付けられました。



・白ゴマの「セサミン」と究極の血抜きによって鮮度と美味しさ長持ち

白ゴマを飼料として育てられたことにより蓄えられた「セサミン」は、『白寿真鯛 0』の鮮度と美味しさを保っています。さらに、その鮮度を長く保たせるために、究極の血抜きといわれる「津本式※の血抜き」を行い、魚体の99%の血液を洗浄することで、より日持ちさせることが可能となり、日数が経過しても美味しく食べられます。

※津本式の血抜き：耐圧ホースや専用アイテムを用いて、魚を適切に締めたり血を抜いたりすることで、長期熟成に適した状態にするためのテクニックのこと。宮崎県在住で、魚の販売などに携わる津本光弘さんにより考案された。

■ 鮮度抜群で歯ごたえと旨みが楽しめる『白寿真鯛 0』を「炙り」と「づけ」の2種類展開

今回販売する『白寿真鯛 0』は、噛めば噛むほど真鯛の旨みと甘みが感じられる、天然の鯛にも全く引けを取らない一品です。魚の旨味をシャリと合わせたお寿司でも引き立たせる、「炙り」と「づけ」の2種類をご用意しました。

『炙り白寿真鯛』は、魚の旨味を最大限に堪能できます。熱を加えることでジューシーな味わいと、生魚の食感を同時に楽しんでいただける、贅沢な一貫です。

『づけ白寿真鯛』は、漬けダレによって少しネットリとした味わいになり、「炙り」とはまた違った印象をお楽しみいただけます。淡泊で旨みの強い『炙り白寿真鯛』と、タレの味がしみ込んだ『づけ白寿真鯛』。悩んだらどちらもいかがでしょうか。2種類を味わえる1人前桶『紬（つむぎ）1人前』もご用意しました。



炙り白寿真鯛
324 円（税込）



づけ白寿真鯛
324 円（税込）



紬（つむぎ）1人前
1,814 円（税込）

■「海への恩返し」プロジェクトとは

世界的に水産物への需要は年々増加しており、現在、世界平均の1人当たりの水産物の消費量は、50年前と比べると約2倍にまで増加しています。

「銀のさら」では、天然資源を乱獲することなく、生産過程においても環境に配慮された水産資源を提供することで、“持続可能な生産”の後押しができることを願っています。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、海の豊かさを守るため、水産資源の保護の視点を忘れずに、継続していくことが大切だと考えています。



「銀のさら」ではこれからも海への感謝をもって、新たなお寿司の付加価値と美味しさを全国のご家庭にお届けしてまいります。

【商品概要】

■炙り白寿真鯛：324円（税込）／づけ白寿真鯛：324円（税込）／鮎（つむぎ）1人前：1,814円（税込）

お届け期間：2022年7月1日（金）～9月30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。

「白寿真鯛0（ゼロ）販売特設ページ」：

https://www.ginsara.jp/campaign/ongaeshi_4/ ※2022/7/1～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

【赤坂水産有限会社について】

真鯛・ヒラメなどの養殖、卸しを行う水産会社。

赤坂水産は、先代から育んできた海との共存姿勢、取引先の要望に実直に向き合い高めてきた養殖魚の品質、直送販売による365日即日納品体制を軸に、海へ、取引先へ、消費者へ、「大切な人へ」、もっとも寄り添う会社であり続けたいと考えています。鮮度と美味しさに加えて、お客様の健康を保つ「白寿真鯛0」や、安全性と身の美しさと日本一の厚さに重点を置いて育てた「横綱ヒラメ」など、進化し続ける養殖魚の最大価値をとらえ、現状に満足することなく品質を高めていきます。

赤坂水産有限会社WEBサイト：<https://akasakasuisan.co.jp/>



【「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： 03-5444-3850
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