News Release

釜寅 宅配御膳 かまとら

RIDE ON EXPRESS HOLDINGS

報道関係者各位

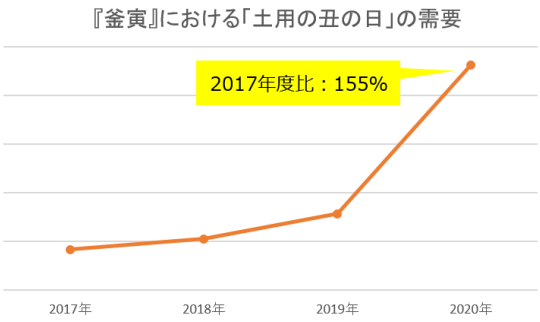
2021 年 6 月 29 日
株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

# 今年の“土用の丑の日”は自宅でワンランク上のスペシャルうなぎを！
# 「釜寅」から山梨県産極上うなぎを使用した大人のための釜飯
# 『温泉ワインうなぎ釜飯』2021 年 7 月 1 日（木）～数量限定で登場

**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、宅配御膳「釜寅」において、山梨県産の極上うなぎ「温泉ワインうなぎ」を使用した『温泉ワインうなぎ釜飯』を、2021 年 7 月 1 日（木）～8 月 31 日（火）の期間、公式 WEB サイトで数量限定販売いたします。**

## ■“土用の丑の日”の需要は年々右肩上がり！今年はワンランク上のスペシャルうなぎメニューを開発

古くからの日本の季節文化として有名な夏の“土用の丑の日”は、暑い夏に体調を崩さないよう、夏バテ予防のためにうなぎや梅干しなどの「う」のつくものを食べるという習慣があります。




「釜寅」でも、通年を通して『うなぎまぶし』や『うな重』などのうなぎを使ったメニューはありますが、“土用の丑の日”の売上は年々上昇傾向にあり、昨年 2020 年度は、2017 年度と比較すると、約 1.5 倍以上の売上を記録しました。

また、“土用の丑の日”当日のうなぎ関連商品売上は、前後の売上と比較すると、約 5 倍に。

日本全国で、“土用の丑の日”そのものが、年々大切にされているという傾向があります。

SNS やインターネットのメディアの普及などにより、うなぎを食べることそのものが「体験」となり、その体験を周りの人へシェアすることから、より需要が伸長しているのかもしれません。

そこで「釜寅」では、7 月 28 日（水）の“土用の丑の日”を含め、厳しい暑さが予想されているこの夏に向けてワンランク上の山梨県産「温泉ワインうなぎ」を使ったスペシャルメニューを開発しました。

## ■山梨県産「温泉ワインうなぎ」の美味しさのヒミツ

「温泉ワインうなぎ」は、「山梨県美味しい甲斐開発プロジェクト※」の一つとして商品開発されたうなぎで、山梨県の豊富な温泉

湧水を利用した環境で育成された肉厚で皮や身が柔らかいうなぎを深蒸しし、その後、山梨県産の赤ワインを使った特製の蒲焼ダレで焼き上げました。脂がのって、うなぎ本来の味が濃く、雑味のない国産うなぎならではの上品な味わいです。

※「山梨県美味しい甲斐開発プロジェクト」とは：山梨県では、6 次産業化による農業者の経営安定と儲かる農業を目指して、農業者と加工業者・流通業者などが連携した農産物加工品の開発やその販路開拓を支援しています。

**【美味しさのヒミツ その１】山梨県の美味しい水で育ったうなぎ**

山梨県のふんだんな湧水を活用した最適な環境で育てているため、皮も身も柔らかなうなぎが育ちます。
肉厚で脂肪分が多い品種で、筋肉の中のビタミンが豊富な高級うなぎです。

**【美味しさのヒミツ その２】 湧水温泉を利用し最適な温度で管理**

うなぎの生育に合わせ最適な温度に保たれた温泉湧水を生育過程で利用することで、身質が柔らかく美味しいうなぎが育ちます。

**【美味しさのヒミツ その３】赤ワインを使用した蒲焼のタレ**

深蒸し加工や味付け焼き工程で使う特製のタレには、山梨県産「マスカット・ベリーA 品種」の赤ワインを風味付けに使用しています。
ワインのクエン酸により、うなぎの旨みをさらに引き出し、香ばしくもあっさりとした味わいになります。

**■楽しみ方広がる大人の釜飯！特製赤ワインダレ・山椒・薬味・出汁を使って自分好みの味変が楽しめる**

今回開発した『温泉ワインうなぎ釜飯』は、よりうなぎの旨みを引き出すため、通常より焼き目を強く付けました。香ばしく柔らかい身質の蒲焼は、出汁で焚き上げた釜飯と相性抜群です。さらに赤ワインを風味付けで使用した特製のタレをかけてお召し上がりいただくと、美味しさが何重にも広がります。
「ワンランク上のうなぎを使った釜飯を食べたい！」という多くのお客様の声にお応えして、この夏限定でお届けする「釜寅」のスペシャルメニューです。

「釜寅」の釜飯は、通常 3 通りの美味しい食べ方を提唱していますが、『温泉ワインうなぎ釜飯』では、赤ワインを使った特製ダレと山椒を付けてお届けするので、更に自分好みの食べ方でお召し上がりいただけます。
【おすすめの食べ方】

１） まずは、うなぎ本来の味わいを楽しむために、**そのまま**でお召し上がりください。
２） 付属の**薬味**をかけてお召し上がりください。
　　特に**わさび**は、あっさりとした「温泉ワインうなぎ」ととてもよく合います。
３） 赤ワインを使った特製の**「タレ」と「山椒」**を少量ずつかけて風味の変化をお楽しみください。
４） 薬味と一緒に、ポットでお届けする**「おだし」**をかけてお召し上がりください。

今年の夏は、ご自宅で味わえるワンランク上の『温泉ワインうなぎ釜飯』でパワーチャージを！

「釜寅」では、これからも食卓へ笑顔を届ける宅配サービスとして、季節にあった美味しいメニューの提供と、日本の食を支える企業や地域と消費者を繋ぐ架け橋になるべく、様々な取り組みを行っていきます。

**【商品概要】**

温泉ワインうなぎ釜飯：¥4,536（税込）

お届け期間：2021 年 7 月 1 日（木）～8 月 31 日（火）

☆「釜寅」公式 WEB サイト（https://www.kamatora.jp/）上のみでの販売

※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頂きます。

■温泉ワインうなぎ釜飯 特設ページ：https://www.kamatora.jp/campaign/onsen_wine_unagi/

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

**【「宅配御膳 釜寅」について】**

宅配御膳「釜寅」の釜飯は、ひとつひとつを釜で炊き上げ、お届け時間で蒸らすので、届いたときが熱々の食べごろです。すべての釜飯に薬味、だし汁、漬物を添えた御膳スタイルですので、薬味と一緒に味わったり、おだしをかけてお茶漬けにしたりと、「一度で三度おいしい"釜寅流"」の食べ方を楽しんでいただけます。「釜寅」は「銀のさら」で培ったノウハウを活かし、宅配釜飯市場においてシェア No.1※を獲得しており、若い世代にも大人気です。

※株式会社富士経済（外食産業マーケティング便覧 2020「宅配釜飯市場 2019 年実績」）

**「釜寅」公式 WEB サイト：https://www.kamatora.jp/**

**「温泉ワインうなぎ釜飯 特設ページ」：https://www.kamatora.jp/campaign/onsen_wine_unagi/**

**【株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス 会社概要】**

| | |
|---|---|
| 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 広報事務局

担当：小野（携帯 090-4948-0868）／杉村（携帯 070-1389-0175）

TEL：03-3401-7777 FAX：03-3401-7788

e-mail：pr@netamoto.co.jp