

報道関係者各位

2022年11月24日

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

「お正月に“おせち以外”に食べる特別な料理」調査結果発表
おトク感よりも「内容・味」「特別感」重視が6割以上
「銀のさら」では、年末年始限定の特別桶を予約受付中
さらに、ポイント還元キャンペーンも！

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」ユーザーである20代以上の男女8,169名を対象に「お正月に食べる“おせち以外”の特別な料理」に関する調査を実施しました。その結果についてご紹介いたします。

また、「銀のさら」では現在、年末年始限定の特別桶『吟（ぎん）』と『寿（ことぶき）』の予約受付中です。さらに、全商品対象で2022年12月27日（火）～2023年1月4日（水）お届け限定のポイント還元キャンペーンも実施いたします。

■ 調査結果サマリ

1. お正月に“おせち以外”の（※）特別な料理を食べる人は約8割
2. お正月の料理は、「おトク感（予算）」よりも、「内容・味」「特別感」を重視する人が6割以上
3. お正月の料理の準備は「購入」が約7割！「手作り」や「デリバリー」を組み合わせで多様化している
4. 不況でもコロナ禍前に比べて、お正月の料理に対してかける予算に変動なし

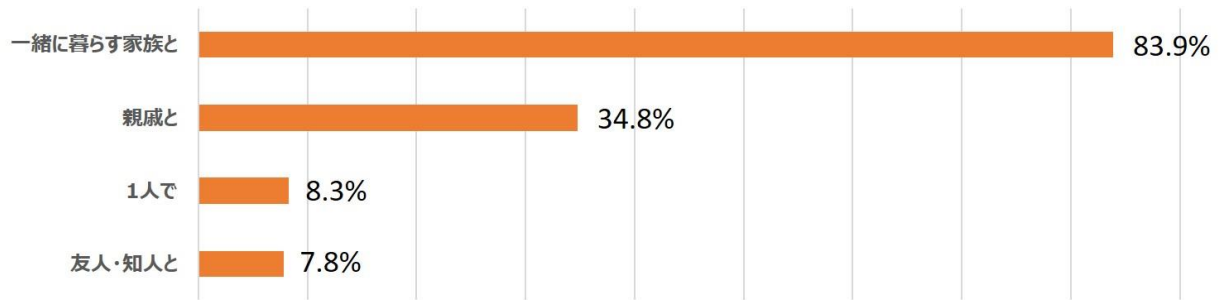
（※）ピザ・お寿司・オードブルなど、特別な日に食べる料理

1) お正月に“おせち以外”の特別な料理を食べる人は約8割、その内一緒に暮らす家族と食べる人が83.9%

「お正月に、寿司・オードブル・ピザなどといった、“おせち以外”の特別な料理を食べますか」と尋ねたところ、「食べる」と答えた人は、8,169名のうち6,578名で全体の約8割にものぼりました。またその中で「どなたと一緒に食べますか（複数回答可）」と尋ねたところ、「一緒に暮らす家族と」食べると答えた人が83.9%と8割を超え、次いで「親戚と」食べる34.8%、「1人で」食べる8.3%、「友人・知人と」食べる7.8%となりました。

このことから、お正月は「一緒に暮らす家族と」食べる人が多いだけでなく、複数のシーンで特別な料理を食べていることがうかがえます。

特別な料理をどなたと一緒に食べますか？（複数回答可） n=6,578

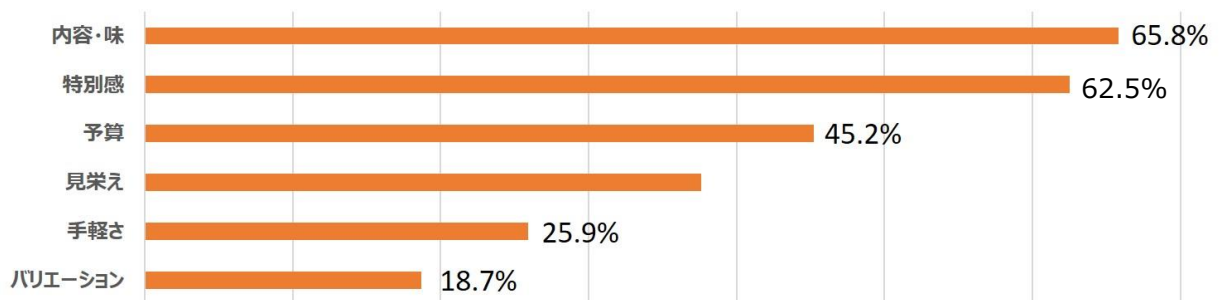


2) お正月の料理に求めているものは、おトク感より「内容・味」や「特別感」

「お正月の料理に何を求めていますか（複数回答可）」と尋ねたところ、「内容・味」という回答が最も多く65.8%、次いで「特別感」が62.5%、「予算」が45.2%となりました。

普段の日に食べる料理であれば、「予算」や「手軽さ」「バリエーション」といったキーワードが上位になると予想されますが、お正月という「ハレの日」に食べる料理ということで、「内容・味」や「特別感」といった回答が多かったことが特徴的でした。

お正月の料理に何を求めていますか？（複数回答可） n=6,578

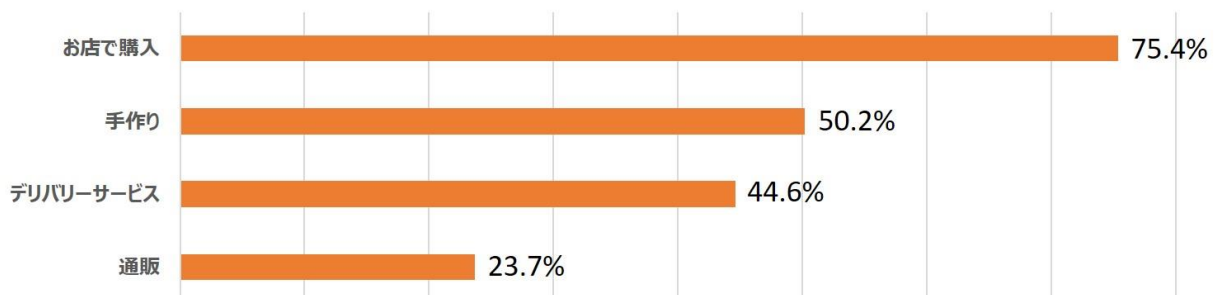


3) お正月の料理の用意は「お店で購入」が約7割！「手作り」や「デリバリー」を組み合わせると多様化

「お正月の料理は主にどのように用意しますか（複数回答可）」と尋ねたところ、「お店で購入」と答えた人が最も多く75.4%、次いで「手作り」が50.2%、「デリバリーサービス」が44.6%、「通販」が23.7%という結果になりました。

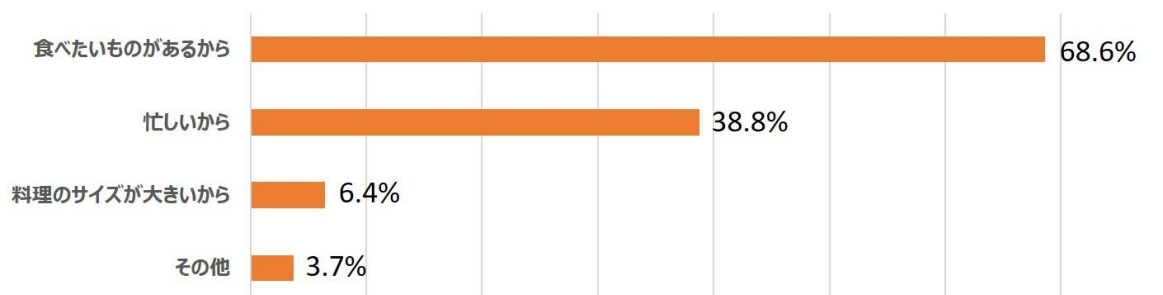
複数回答可だったため、「購入+手作り」「購入+デリバリー」など、多くの人が複数経路でお正月の料理を準備しており、準備の仕方も家庭によって多様化しているようです。

お正月の料理は主にどのように用意しますか？（複数回答可） n=6,578



また、5,881名に「デリバリーサービス」を活用する理由に回答した5,881名にその理由を聞いたところ、「食べたいものがあるから」が最も多く68.6%となり、「忙しいから」は38.8%に留まりました。

お正月の料理の購入にデリバリーサービスを使う理由は何ですか？ n=5,881

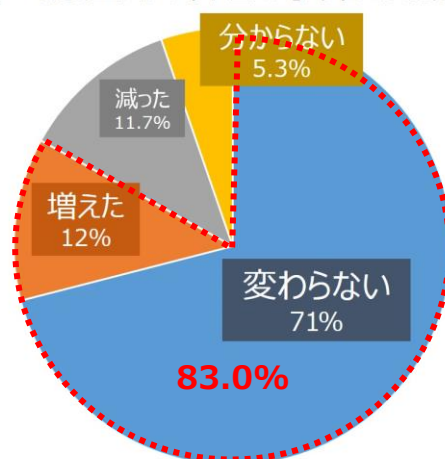


4) コロナ禍前に比べ、お正月の料理の予算に変動はなし！「ハレの日」の需要は高いまま変わらず

「コロナ禍前に比べて、お正月の料理の予算に変動はありましたか」と尋ねたところ、「変わらない」もしくは「増えた」と答えた人が全体の83.0%で、「減った」と答えた人は11.7%に留まりました。

コロナ禍以降、大人数で行う年末の納会などは世の中全体として減少傾向となっていました。お正月という「ハレの日」の特別な料理にかかる手間や予算などはそのまま、アンケート結果2)のように、これまでと変わらずに「内容・味」や「特別感」を求める人が多いことがわかる結果となりました。

コロナ禍前に比べてお正月の料理の予算に変動はありましたか？



《調査概要》

調査テーマ：お正月に“おせち以外”に食べる特別な料理

調査方法：インターネット調査（「銀のさら」会員向けメールマガジン）

調査時期：2022年10月27日（木）～11月8日（火）

調査対象：「銀のさら」会員（20代以上） 8,169名

（20代 4.6% / 30代 14.9% / 40代 21.5% / 50代 32% / 60代 21.1% / 70代以上 5.8%）

■ 年末年始限定の特別桶『吟（ぎん）』・『寿（ことぶき）』予約受付中

「銀のさら」では、年末年始限定のスペシャル商品である寿司桶『吟（ぎん）』と『寿（ことぶき）』の予約を受け付けています。

『吟（ぎん）』

内容：ウニ・サーモン（ネタ大）・中トロ・大生エビ・数の子・イクラ・本ズワイガニ・

マグロ（ネタ大）・ネギトロ・真イカ・蝦夷（えぞ）アワビ・切玉子

・価格：6人前 21,967円（税込）／5人前 18,306円（税込）／

4人前 14,644円（税込）／3人前 10,983円（税込）／

2人前 7,322円（税込）／1人前 3,661円（税込）

※ネタの内容や価格はエリアによって異なります、詳細は公式ウェブサイトをご確認ください

※上記は東日本エリアの内容・価格です

お届け期間：2022年12月9日（金）～2023年1月31日（火）



『寿（ことぶき）』

内容：中トロ・ホタテ・マグロ（ネタ大）・本ズワイガニ・大車エビ・平目昆布メ・

サーモン（ネタ大）・蝦夷（えぞ）アワビ・大生エビ・数の子・ウニ・イクラ・

富山白エビ・切玉子

価格：5人前 65貫 26,892円（税込）／3人前 17,172円（税込）

※ネタの内容や価格はエリアによって異なります、詳細は公式ウェブサイトをご確認ください

※上記は東日本エリアの内容・価格です

お届け期間：2022年12月23日（金）～2023年1月9日（月・祝）



『寿』には豪華特典が付きます。

<特典内容>

・麻布かりんと（3種）

・祝箸（人前分）

・風呂敷

・お吸い物（人前分）



■ 年末年始のお届け限定！公式アプリでの注文で 10%分ポイント還元キャンペーン実施

公式アプリ注文限定

10%

デリポイント還元

年末年始のお届け限定

2022年 12月27日（火）～ 2023年 1月4日（水）



2022年12月27日（火）～2023年1月4日（水）にお届けで、公式アプリからのご注文限定で、「デリポイント※」が合計金額（税込）の10%還元されます。（ご予約・当日注文いずれも対象）

【特設サイト URL】 https://www.ginsara.jp/campaign/2022_nenmatsu/

※「デリポイント」とは：ご注文いただくだけでポイントが貯まり、次回以降のご注文時に1pt=1円として、お支払いができるシステムです。

- 対象商品：「銀のさら」全商品
- キャンペーン期間：2022年12月27日（火）～2023年1月4日（水）お届け分まで
※上記期間内のお届けであれば何度でもご注文ごとにポイント獲得いただけます。
本キャンペーンで獲得したポイントは「期間限定ポイント」となります。
- ご注文経路：公式アプリでのご注文限定
- ポイント獲得日：商品お届け後の5営業日以内
- ポイント有効期限：2023年3月31日（金）ご注文分まで

「銀のさら」では、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、日本の食を支える企業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。

【宅配寿司「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 2022「宅配ずし市場 2021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