

報道関係者各位

2020年12月11日
株式会社ライドオンエクスプレス

地域によってお寿司に違いがあるって知っていますか？

宅配寿司全国シェア No.1※「銀のさら」だからできるこだわり

「実は、○○」地域編

「実は、地域によって寿司酢の配合が違う！」など5つのこだわりをご紹介

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、年末年始の需要が高くなる時期に向けて、美味しさの秘密「実は○○」なこだわりを集めて、2020年12月11日（金）に発表しました。

※株式会社富士経済（外食産業マーケティング便覧 2019「宅配ずし市場 2018年実績」）



■実は、○○ 地域編

- その1. 実は、地域によって寿司酢の配合が違います！
- その2. 実は、東日本と西日本では醤油が違います！
- その3. 実は、東日本だけ「助六」の中身が違います！
- その4. 実は、地域によって真鯛が違います！
- その5. 実は、北海道でしか食べられない食材があります！

■その1. 実は、地域によって寿司酢の配合が違います！

日本を代表する「食」のひとつである寿司ですが、地域によって味の好みが変わるため、「銀のさら」では全国を5つのエリア（北海道エリア、東日本エリア、東海エリア、関西エリア、西日本・九州エリア）にわけて、それぞれの地域の好みに合わせた寿司を提供しています。

寿司を語る上で、外せないのがシャリです。米と合わせる酢を地域によって変えることで、地域の好みに合ったシャリを作っています。主に東日本エリアでは、「江戸前寿司」の流れから比較的酢が利いた味付けに。一方、主に西日本エリアでは、比較的甘めな寿司酢に。関西では押し寿司などの寿司文化の影響があるとされています。

■その2. 実は、東日本と西日本では醤油が違います！

「銀のさら」の醤油は、コクと香り豊かな低温仕込み・低温熟成の超特選醤油をベースに、かつおと焼きあごだしを加え、地域によって味付けを変えています。

東日本エリア、北海道エリアでは醤油自体の甘みを抑えて使用しています。対して主に西日本のエリアでは、醤油にも寿司酢と同様に甘みを持たせたものを使用しています。

■その3. 実は、東日本だけ「助六」の中身が違います！

家族での集まりや、大人数での集まりによく頼まれることの多い「助六寿司」も、地域によって特徴が異なります。いなり寿司は全国共通で関東スタイルの俵型を使用していますが、巻寿司に違いがあります。

東日本エリアでは、巻寿司は「かんぴょう巻」を使用しています。「のり巻と言ったらかんぴょう」というほど、「かんぴょう巻」は江戸前巻寿司の代表格となっているからです。その他の北海道エリア、東海エリア、関西エリア、西日本・九州エリアでは「太巻」を使用しています。特に、関西エリアでは「太巻」が人気で、単品で注文いただけるほどメインの商品となっています。



東日本エリアの『助六』

東日本エリア以外の『助六』

■その4. 実は、地域によって真鯛が違います！

「銀のさら」では、皮が固くそのままでは食べられない「真鯛」の調理法も様々です。

東日本や東海地方では旨みを引き出し、西日本では食感を大事にした寿司が好まれる傾向があるため、地域の好みを取り入れた調理を行っています。

東日本エリア、東海エリアでは、真鯛を湯引きすることにより、皮の下にある旨みの凝縮部分と柔らかさを引き出す工夫をしています。一方、関西エリア、西日本エリアでは、活き締めを行うことで「いかり身」と言われる活きのよい食感が生まれるよう工夫しています。

また、北海道エリアでは「真鯛」を使用したメニューがなく、「北海道の真鯛」とも呼ばれる「ソイ」を使用した「道産ソイ昆布メ」という商品を、2020年10月より提供しています。

■その5. 実は、北海道でしか食べられない食材があります！

北海道エリアには北海道でしか食べられない寿司ネタがあります。

まずは、「オーロラサーモン」。商品開発者が北海道へ行き、肌で感じた「サーモン文化」にフォーカスを当て、サーモンの味には特にこだわりのある北海道の方にも満足いただけるような品質を提供するために、管理することが非常に難しい「オーロラサーモン」というブランドサーモンを、ノルウェーから生で空輸し、北海道エリア限定で提供しています。

続いて、「ボタンエビ」。北海道では蒸しエビを食べる習慣があまりありません。そのため、高級食材であり、とろとろでプリプリの食感が楽しめる「ボタンエビ」を北海道エリア限定で提供しています。

北海道エリアのみで販売している商品



道産ソイ昆布メ

オーロラサーモン

ポタンエビ

「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、地域によって違いのある好みや環境に合わせて、ネタそのものから調理法、シャリや醤油まで、より美味しくお食事していただけるように地域に愛される工夫を続けていきます。

【「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 2019「宅配すし市場 2018 年実績」）

「銀のさら」公式サイト：<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 広報事務局

担当：小野（携帯 090-4948-0868）／黒田（携帯 080-4900-7949）

TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788

e-mail：pr@netamoto.co.jp