

報道関係者各位

2021年3月16日  
株式会社ライドオンエクスプレス

フードデリバリーのリーディングブランド 宅配寿司全国シェア No. 1 ※「銀のさら」

“宅配”寿司ならではのこだわり

盛り方や握りたてのようなシャリのヒミツ教えます！

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、フードデリバリー市場が拡大する中、フードデリバリーのリーディングブランドとして、“宅配”寿司ならではのこだわりや工夫を2021年3月16日（火）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」）



「銀のさら」の一番の特徴は、商品を個々の家まで配達する“宅配”寿司であること。数多くの市販やテイクアウトのお寿司でも、高級寿司の出前でもない、“宅配”ならではの寿司のこだわりをご紹介します。

### 「銀のさら」“宅配”寿司ならではのこだわり

- こだわり その1：お届けするのは、メニュー通りのきれいな見栄えであること！
- こだわり その2：届いた時に、握りたてのようなシャリであること！
- こだわり その3：急な予約や大量注文でも、ネタが新鮮であること！

### ■こだわり その1：メニュー通りのきれいな見栄えでお届けするため、寿司の盛り込み方にこだわっています

桶メニューは、1人前～5人前など、サイズによって見た目が大きく異なります。最も大切なのは、1人前でも5人前でも、桶を上から見たときの美しい見栄えです。「銀のさら」には、寿司を握って盛り付け、それがお手元に届くまでその美しさを保つための工夫があります。

### ・工夫①：お寿司は端から端まで詰めて、隙間が無いように！

桶の端から順番に寿司を並べていき、なるべく隙間ができないようにすることで、宅配時の揺れや衝撃にも耐えられるようにしています。どうしても出来てしまう隙間には、「切り玉子」を置いて隙間を埋めていることもあります。

## ・工夫②：ネタは赤、白が交互に並ぶように！

同じ色が続いて、ネタが単調に見えないよう、桶を見た時の美しさを出すために、赤っぽいネタと、白っぽいネタを交互に並べ、全体のバランスをとっています。

## ・工夫③：寿司を盛る形は、全部で 4 種類

寿司の盛り方は、全ての寿司を同じ向きに並べる「流し盛り ※画像 1」を基本としつつ、より見栄えを追求した「放射盛り ※画像 2」と、その派生版の「半放射盛り ※画像 3」があります。「放射盛り」と「半放射盛り」は 4 人前以上の大人数向けの桶で採用しており、桶の外周から隙間なく寿司を埋めていくため、より綺麗に桶を埋めていくことが可能です。また、年未年始限定商品である『寿』だけに採用している、「縦盛り ※画像 4」は、ネタがよりすっきりと美しく見える高級感のある盛り方です。

・流し盛り：最もスタンダードな盛り方です。全ての寿司を同じ方向に並べます。（メニュー：『瑞穂』・『明石』・『加賀』・『信濃』）

・放射盛り：桶の外周から寿司を埋めていきます。（メニュー：『雅』・『踊』）

・半放射盛り：放射盛りの派生版。上は放射状に、下は流し盛りになっています。（メニュー：『扇』・『宴』・『舞』）

・縦盛り：年未年始限定桶専用の盛り方です。（メニュー：『寿』）



画像 1：流し盛り



画像 2：放射盛り



画像 3：半放射盛り



画像 4：縦盛り

## ・工夫④：振動に強い「ジャイロバイク」で配達

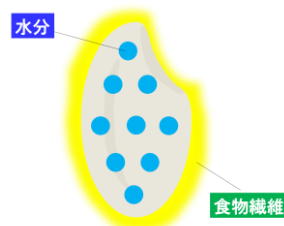
宅配は積載性に優れた「ジャイロバイク」を使用。配達時の揺れによって寿司が傾かないように、バイクの後部に搭載されている特注ボックス内に水平器が仕込まれており、揺れ・振動に強い仕組みになっています。「ジャイロバイク」は三輪のため二輪の宅配バイクより安定性が高く、「銀のさら」では 15 年前から全店で「ジャイロバイク」を導入しています。通常の宅配バイクと比べて積載量も遥かに大きく、約 2 倍以上のお寿司を運ぶことが可能です。



## ■こだわり その 2：握りたてのようなおいしさを守るため、シャリが乾燥して酢が飛ばない工夫をしています

「銀のさら」のすし酢には保湿成分である食物繊維が混ぜ込んであり、お届けしたタイミングでもシャリが乾燥してパサつかないよう工夫がしてあります。

この酢は、通常の家計用の酢には使われていないもので、握ってから食べていただくまでにタイムロスがある“宅配”寿司だからこそこだわった、「銀のさら」オリジナルの合わせ酢です。この酢を使用することで、握りたてのような柔らかさとシャリのほぐれ具合を実現しています。



## ■こだわり その 3：急な予約や大量注文に対応！ネタが素早く新鮮に解凍できる「リジョイス」という機械を使用しています

冷凍された食品は味や鮮度が落ちていると思われがちですが、「銀のさら」では「リジョイス（高電場解凍機）」という専用機を使用し、凍結前の「生」に近い状態で解凍することができる解凍システムを全店に導入しています。「リジョイス」を使用することで、食品に含まれている細胞内の水分を電気エネルギーでコントロールしながら解凍することができ、旨み成分が含まれる「ドロップ」も細胞内に蓄えたまま解凍することができます。旨みや鮮度はそのまま、発色や食感も「生」そのものの状態で解凍することが可能なシステムです。（「ドロップ」の量は通常の流水解凍に比べて約 1/10 程度）

また、「リジョイス」は一度に大量のネタを解凍することができ、おおよそマグロ 10kg(厚さ 2cm の切り身)を 30 分程度で解凍することが可能です。そのため、前日の急な予約や、大量注文のオーダーにもすぐ対応ができ、鮮度のいい美味しいお寿司をお届けすることができるのです。



お風呂のような「リジョイス」



自然解凍例（左） 「リジョイス」で解凍例（右） ドリップの量・発色が違います！



「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、“宅配”の寿司だからこそ大切にしているこだわりや工夫を常に追求し、お客様がより安心して美味しく楽しんでお食事していただけるような、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りっています。

※株式会社富士経済（外食産業マーケティング便覧 2019「宅配ずし市場 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）／杉村（携帯 070-1389-0175）

TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788

e-mail：[pr@netamoto.co.jp](mailto:pr@netamoto.co.jp)