

報道関係者各位

2021年12月15日

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

「銀のさら」の新しい顔！期間・WEB 限定販売
『いま！これ！勝負ネタ』2021年人気ランキング発表
満足度・販売数とも上位ランキング入りは『近大生まれのブリヒラ®』

※「ブリヒラ」は近畿大学の商標です

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、旬の食材や希少なネタなどを期間限定で販売する『いま！これ！勝負ネタ』を、2021年4月から販売開始し、計18商品を販売しています。今回、その『いま！これ！勝負ネタ』人気ランキングや、仕入れの裏話等についてご紹介いたします。



■ 『いま！これ！勝負ネタ』誕生！WEB 限定販売の理由

WEB 注文限定で販売を始めた『いま！これ！勝負ネタ』は、より多くのお客様に自宅に居ながらにして、お寿司屋さんの看板メニューのようなラインナップで、旬の食材や希少なネタなどを味わっていただきたいという想いから誕生しました。

2021年4月～12月（14日現在）まで、全12回（合計18商品）を提供し、これまでに約30万貫弱を販売しています。

通常商品のように大量供給できる食材ではなく、希少で魅力的な食材を数量限定・期間限定で仕入れ、WEB 注文限定でお届けすることで、いつも「銀のさら」を頼んでいただくお客様にとっても、飽きずに楽しめるサービスとなりました。

同サービスの実施により、2020年度に比べ、既存のお客様のリピート注文件数が増え、1件当たりの単価が上がっていることから、新たな「銀のさら」の顔として、「銀のさら」が自信を持って提案する、商品が季節によって変わる新サービスとしての実績も残しています。

■ 2021年『いま！これ！勝負ネタ』12商品を一挙ご紹介

今年2021年に販売した、全12回の『いま！これ！勝負ネタ』を販売順にご紹介します。

(1) 4/1～「近大生まれマグロ・近大生まれ鮮熟真鯛」



完全養殖で生まれ、
進化した味と食感を楽しめる2ネタ

(2) 4/28～「駿河湾 桜エビ・富山湾 白エビ」



香ばしい桜エビと、とろける甘さの白エビ

(3) 5/17～「さより」



引き締まった身質とさっぱりとした味わいのさより

(4) 6/1～「長崎フェア（イサキ・メジナ）」



歯ごたえ抜群のイサキと、
旨味がぎゅっと詰まったメジナ

(5) 7/1～「明石灘 真ダコ・ 日本海 大甘エビ・周防産 ハモ」



夏に旬な魚を地域別にネタをご用意

(6) 7/15～「高知県 四万十市産 うなぎ白焼き」



皮の焼き目にこだわった、ふわふわの白焼き

(7) 8/2～「対馬海域産 旬アジ・剣先イカ」



この地域だけで獲れる旬アジと、
美味しい歯ごたえにこだわった剣先イカ

(8) 8/17～「沖縄・奄美フェア （アカジンミーバイ・ウンギョルマツ）」



シークワサーの風味が香るアカジンミーバイと、
鮮度に徹底的にこだわったウンギョルマツ

(9) 9/1～「近大生まれのブリヒラ」



ブリとヒラマサのハイブリット魚、
歯ごたえと脂の旨みが抜群

(10) 10/1～「北海道さんま&本ミル貝」



脂がほどよくなった秋の味覚の王様であるさんまと、
貝の上品な旨みと食感が楽しめる本ミル貝

(11) 10/15～「山梨県産ピオーネの入った
フローズンフルーツ」



果汁溢れる甘くて爽やかな果実が食後にピッタリ

(12) 11/1～「高知県産カツオ&生ズワイガニ」



薫焼きならではの香ばしい香りと、もっちりとした食感の秋獲れカツオ
かにの王様とも称される甘みが凝縮した生ズワイガニ

■ **人気ランキング発表！満足度・販売数ランキングともランキング入りは『近大生まれのブリヒラ』**

『いま！これ！勝負ネタ』12商品の人気ランキングをご紹介します。

(11月30日時点の数値)

・『いま！これ！勝負ネタ』満足度ランキング

第1位は…『近大生まれのブリヒラ』 1貫 302円(税込)

第2位は…『長崎フェア(イサキ・メジナ)』 1貫 205円(税込)

第3位は…『対馬海域産 旬アジ・剣先イカ』 旬アジ 205円(税込) / 剣先イカ 313円(税込)

(※集計方法：『いま！これ！勝負ネタ』を注文いただいた方の中での同じネタの再注文率で算出)

・『いま！これ！勝負ネタ』販売数ランキング

第1位は…『駿河湾 桜エビ・富山湾 白エビ』 桜エビ 216円(税込) / 白エビ 324円(税込)

第2位は…『近大生まれのブリヒラ』 1貫 302円(税込)

第3位は…『長崎フェア(イサキ・メジナ)』 1貫 205円(税込)

(※集計方法：『いま！これ！勝負ネタ』を実施している店舗の商品発注数に対する販売数の割合で算出)

満足度・販売数ともにランキング入りした『近大生まれのブリヒラ』は、水産資源の保護活動支援を目的に、完全養殖技術の研究により水産資源の増産に寄与している「近畿大学水産研究所」とのコラボレーション企画として販売した商品です。

社会的意義がある商品であることに加え、「味もとても美味しい」と、お客様の間でも評判となり売り切れが続出しました。「近大生まれのブリヒラ」が話題になり、社会的価値が高まっていたこともあり、それが今回味わえる機会になったことが販売数・再注文率が共に伸びた一因となったと考えています。



『近大生まれのブリヒラ』だけに限らず、販売数が多かった商品は「地域での知名度・希少性が高いこと」や「社会的価値が高いと認知されていること」である傾向が分かりました。

今後の『いま！これ！勝負ネタ』でも、より一層商品の価値につながる希少性や魅力を知ってもらう工夫を積み重ね、更に多くの人にお寿司を楽しんでいただけるよう、取り組みを続けていきます。

■ 仕入れ担当者が語る、開発秘話・裏話

これまででの通常メニューで仕入れるネタと違い、『いま！これ！勝負ネタ』は月に1～2回の頻度で商品を入れ替えています。1商品あたり【企画】から【仕入】まで、おおよそ半年の時間がかかります。商品ごとに準備できる期間は非常に短いですが、ひとつひとつの商品に対して、美味しく食べてもらうためのこだわりや生産者の想いを大切にして開発してきました。

例えば、(6)『高知県 四万十市産 うなぎ白焼き』は、お寿司として食べた際、口の中で皮残りが無いように、皮を2度焼きしパリッとさせることで、歯切れがよくフワツとした身質の白焼きのお寿司が実現しました。

また、(8)『沖縄県産のアカジンミーバイ』は、シークワサーを絞って提供する予定でしたが、店舗でシークワサーを絞る量が違くと、風味が全く変わってしまうため、全国の「銀のさら」の店舗全体で味を統一出来るよう、初めからシークワサー液に漬け込んだ状態で店舗へ納品し、味を統一させました。

このように一つ一つの商品の良さを「お寿司として」100%楽しんでいただけるよう、生産者や開発チームと日々協力しながら改良を続けています。

また、このように各地域の生産者様との取り組みが実施できたことで、新たな繋がりが生まれ、(2)『富山湾 白エビ』や(7)『対馬海域産 旬アジ』は、期間限定ではなく通常メニューとして注文いただけるようになりました。

2022年以降は、お寿司のネタだけにとらわれず、その季節に合ったお寿司に合うサイドメニューや飲み物など、定番メニューにプラスして楽しめる商品を、『いま！これ！勝負ネタ』として挑戦し、よりお寿司を楽しんでいただける時間を提供していきます。

【「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 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