

報道関係者各位

 2023年2月1日
株式会社ライドオンエクスプレス

水産資源保護「海への恩返し」プロジェクト第5弾
「椿の葉」を餌に配合して育てた五島列島の『つばき鯛』
数量限定販売 2023年2月1日（水）～3月31日（金）まで

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公式 WEB サイトでのみ期間限定で販売する『いま！これ！勝負ネタ』として、『つばき鯛』を、公式 WEB サイト限定で、2023年2月1日（水）～3月31日（金）の期間、数量限定で販売いたします。

この取組みは、水産資源保護を目的としたプロジェクト「海への恩返し」第5弾となります。

※販売特設ページ：https://www.ginsara.jp/campaign/202301_ongaeshi/（※23/2/1～公開予定）



一部地域によって商品内容が異なります。店舗により取扱いのない場合や品切れとなる場合がございます。

2023年3月31日（金）まで、期間限定販売

■エリアによって異なる調理法で『つばき鯛』を販売

公式 WEB サイト（<https://www.ginsara.jp/>）限定販売商品として、北海道・東日本・東海エリアでは『つばき鯛』・『づけつばき鯛』のそれぞれ単品と、『つばき鯛』・『づけつばき鯛』を1貫ずつ使用した『椿（つばき）1人前』の3商品を販売します。

（北海道・東日本・東海エリア）※価格はエリアにより異なります



つばき鯛（1貫）
¥378（税込）



づけつばき鯛（1貫）
¥378（税込）



椿（つばき）1人前
¥2,138（税込）

また関西・西日本・九州エリアでは『湯引きつばき鯛』・『づけ湯引きつばき鯛』のそれぞれ単品と、『湯引きつばき鯛』・『づけ湯引きつばき鯛』を1貫ずつ使用した『椿（つばき）1人前』の3商品を販売します。

(関西・西日本・九州エリア) ※価格はエリアにより異なります



湯引きつばき鯛 (1貫)

¥378 (税込)



づけ湯引きつばき鯛 (1貫)

¥378 (税込)



椿 (つばき) 1人前

¥2,138 (税込)

■五島列島の名産「椿の葉」を餌に混ぜて育てた、『つばき鯛』

『「離島振興」と「地方創生」をめざし、日本を豊かな「食列島」にする。』を掲げる「(一社)離島振興地方創生協会」。同協会の考えに賛同した生産者が育てる『つばき鯛』は、五島列島の名産である「つばきの葉」を餌に配合して育てられ、脂質が高く、養殖臭も少なく、変色が遅いことが特徴です。

「つばきの葉」は健康食品やお茶としても多く利用され、抗酸化作用・血流改善・免疫力の増加があると期待されています。



■潮の流れが速い五島列島の近海で育てられた、脂のり抜群の旬の『つばき鯛』

五島列島近海は暖流の津島海流と寒流のリマン海流が交わり、潮の流れが速くきれいな海は真鯛を育成する絶好の土壌です。今が旬の『つばき鯛』は脂が乗っていて一番美味しく召し上がれます。

「銀のさら」では上質な脂の旨味を楽しめる『つばき鯛』の握りと、専用の漬けダレで漬け込むことでねっとりとした食感が楽しめる『づけつばき鯛』をご用意しました。

「銀のさら」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、日本の食を支える漁師や生産者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】

(北海道・東日本・東海エリア)

・『つばき鯛』 378 円 (税込)

・『づけつばき鯛』 378 円 (税込)

・『椿 (つばき) 1 人前』 2,138 円 (税込)

(関西・西日本・九州エリア)

・『湯引きつばき鯛』 378 円 (税込)

・『づけ湯引きつばき鯛』 378 円 (税込)

・『椿 (つばき) 1 人前』 2,138 円 (税込)

お届け期間 : 2023 年 2 月 1 日 (水) ~ 3 月 31 日 (金)

☆「銀のさら」公式 WEB サイト (<https://www.ginsara.jp/>) 上のみでの販売となります。

※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いただきます。

「販売特設ページ」: https://www.ginsara.jp/campaign/202302_ongaeshi/ (※23/2/1~公開予定)

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

【「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