

報道関係者各位

 2023年2月28日
株式会社ライドオンエクスプレス

富士山の湧き水で育った白身が特徴の『ホワイトサーモン』が初登場 人気サーモンが味わえる「ホワイトサーモン祭」を期間限定開催 2023年3月1日（水）販売開始

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、「ホワイトサーモン祭」を、公式サイト販売限定で、2023年3月1日（水）～開催いたします。

※販売特設ページ：https://www.ginsara.jp/campaign/202302_salmon/（※23/3/1～公開予定）



2023年6月30日（金）まで、期間限定販売

■ 希少なサーモンが味わえる、『ホワイトサーモン祭』を開催

公式 WEB サイト (<https://www.ginsara.jp/>) 限定販売商品として、

銀のさら初登場となる静岡産『ホワイトサーモン』、以前販売しお客様に大人気だった『ピュアレッドサーモン』のそれぞれ単品と、『ホワイトサーモン』・『ピュアレッドサーモン』・『キングサーモン』がそれぞれ 1 貫ずつ入った『極上サーモン 3 貫盛り』と、『ホワイトサーモン』・『ピュアレッドサーモン』を 2 貫ずつ使用した『輪（りん） 1 人前』の 4 商品を販売します。

※関西エリアでは、『極上サーモン 3 貫握り』の中身は『ホワイトサーモン』・『ピュアレッドサーモン』・『サーモン』それぞれ 1 貫ずつとなります。



ホワイトサーモン（1 貫）
648 円（税込）



ピュアレッドサーモン（1 貫）
345 円（税込）



極上サーモン 3 貫盛り
1,296 円（税込）



輪（りん） 1 人前
3,218 円（税込）

※画像はイメージです。エリアにより異なる場合がございます。

■世界中でも珍しい、富士山の湧き水で育てた白い身が特徴の『ホワイトサーモン』

ホワイト富士山サーモン（『ホワイトサーモン』）は、富士山の豊かな水と森で育てられた、美しく珍しい“白身”のニジマスです。

サーモンは、本来“白身”に分類される魚で、食べる餌により身の色が変わります。『ホワイトサーモン』は成長に合わせて餌を8種類に分けて使用しており、国内で140年以上の歴史を持つ養殖場で育てられた、環境に負荷をかけない、高品質なサーモンです。

今まで「銀のさら」での“国産”サーモンの販売は、安定した漁獲量を確保できる漁場が少なく生産が難しかったのですが、『ホワイトサーモン』の漁場は、富士山のふもとにあり、川の水温が安定しているため、4か月間という長期間での全国販売が実現しました。



透き通った水が絶え間なく流れる漁場

また、養殖を行っている「柿島養鱒株式会社」の、“『ホワイトサーモン』を、新たに日本のスタンダードな魚にしたい”という強い思いに賛同し、今回大手寿司チェーンでは初めての販売にいたりしました。

■「銀のさら」のサーモン人気を受け「ホワイトサーモン祭」を開催、以前人気だったネタも再販

「銀のさら」の一番人気のネタである「サーモン」ですが、今までにない美味しい「サーモン」をお客様にお届けしたいという思いから、2023年3月1日（水）～6月30日（金）まで様々な種類のサーモンを販売する「ホワイトサーモン祭」を開催いたします。



また、以前販売して大人気だった『ピュアレッドサーモン』を、3月1日（水）～4月30日（日）まで販売いたします。大自然の中で育てられたミネラル豊富なノルウェー産トラウトサーモンを使用しており、しっかりとした身と絶妙な脂のりが美味しいネタです。

また、サーモン好きの方にはたまらない、サーモンだけで作られた1人前桶「輪（りん）」もご用意しております。

■『ホワイトサーモン』は栄養豊富で、クセがなく優しく上品な甘さ

富士山のふもとの澄み切った水で育てた『ホワイトサーモン』は、養殖場は常に川の流れがふんだんで水温が10℃～11℃と安定している漁場のため、川魚ではありつつも刺身で食べられるほど臭みやクセがなく、優しい甘さをもった上品な味わいが特徴的です。



自然豊かな恵まれた環境で育った『ホワイトサーモン』は身体にやさしく、高たんぱく・低コレステロール・ビタミンB1や必須脂肪酸のEPAやDHAを含み栄養も豊富です。

また1匹が300gと小ぶりなため、寿司ネタとしては3貫分しか取れないほど希少なネタとなっています。

「銀のさら」は、これからは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】

- ・『ホワイトサーモン』 648 円（税込） ※6月30日（金）までの販売
- ・『ピュアレッドサーモン』 345 円（税込） ※4月30日（日）までの販売
- ・『極上サーモン 3貫盛り』 1,296 円（税込） ※4月30日（日）までの販売
※関西エリア 1,188 円（税込）
- ・『輪（りん） 1人前』 3,218 円（税込） ※4月30日（日）までの販売
※エリアにより内容が異なります。

販売開始日：2023年3月1日（水）～販売開始

☆「銀のさら」公式サイト（<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_salmon/（※23/3/1～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