

報道関係者各位

2023年9月14日

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

天然の「松茸」と山菜などを一緒に炊き上げた、秋にピッタリな釜飯
数量限定商品『松茸五目釜飯』9月15日（金）～販売開始
薬味やおだしを使って、3度の味変が楽しめる！

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、宅配御膳「釜寅」において、秋の味覚「松茸」を使用した『松茸五目釜飯』を、2023年9月15日（金）～2023年12月24日（日）の期間、公式WEBサイトで数量限定販売いたします。

■販売特設サイト URL：https://www.kamatora.jp/campaign/202309_matsutake/（公開 9/15～）



天然の「松茸」と山菜などを一緒に炊き上げた『松茸五目釜飯』

■秋の味覚がふんだんに入った『松茸五目釜飯』が登場

天然の「松茸」と山菜などの食材を一緒に炊き上げ、「松茸」の薫り・旨味・風味を米と具材に余すことなく封じ込めました。彩り豊かな具材に「松茸」の芳醇な香りが染み込み、上品で味わい深く、格別なおいしさです。

【具材】：松茸・山菜・錦糸玉子・鶏そぼろ・鶏肉・ホタテ・

たけのこ・栗・有頭エビ・うずら・银杏・きぬさや



『松茸五目釜飯』 2,138円（税込）

■薬味・おだしを使って自分好みの味変が楽しめる

「釜寅」の釜飯は、通常3通りの美味しい食べ方を提唱しております。

- 1) まずは、松茸の香りを楽しむために、炊き立てをそのままでお召し上がりください。
- 2) 付属の薬味をかけてお召し上がりください。秋の味覚である「松茸」ととてもよく合います。
- 3) 薬味と一緒に、ポットでお届けする「おだし」をかけてお召し上がりください。



まずは炊き立てをお召し上がりください



薬味や、特製のおだしをかけて

【「釜寅」商品概要】

・『松茸五目釜飯』 2,138 円（税込）～

※地域により販売価格が異なります

※1Way（使捨）容器の場合、容器代が別途かかります

・販売期間：2023年9月15日（金）～12月24日（日）

・販売場所：「釜寅」の公式 WEB サイトにて販売

※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.kamatora.jp/campaign/202309_matsutake/（公開 9/15～）

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



【「宅配御膳 釜寅」について】

宅配御膳「釜寅」の釜飯は、ひとつひとつを釜で炊き上げ、お届け時間で蒸らすので、届いたときに熱々の食べごろです。すべての釜飯に薬味、だし汁、漬物を添えた御膳スタイルですので、薬味と一緒に味わったり、おだしをかけてお茶漬けにしたりと、「一度で三度おいしい“釜寅流”」の食べ方を楽しんでいただけます。「釜寅」は「宅配寿司 銀のさら」で培ったノウハウを活かし、宅配釜飯市場においてシェア No.1※を獲得しており、若い世代にも大人気です。

※株式会社富士経済（外食産業マーケティング便覧 2023 No.1「宅配釜飯市場 2022 年実績」）

「釜寅」公式 WEB サイト：<https://www.kamatora.jp/>

【株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス 会社概要】

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：03-5444-3611

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