

報道関係者各位

 2022年7月14日  
株式会社ライドオンエクスプレス

**期間限定！【高知のうまいもん！第2弾】**  
**高知県産『うなぎ白焼き』と『藁焼きシイラ』が、「銀のさら」で販売**  
**2022年7月15日（金）～8月31日（水）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、【高知のうまいもん！第2弾】として、高知県産『うなぎ白焼き』と『藁焼きシイラ』を、公式WEBサイト限定で、2022年7月15日（金）～8月31日（水）の期間、数量限定で販売いたします。

※販売特設ページ：[https://www.ginsara.jp/campaign/202207\\_unagisirayaki/](https://www.ginsara.jp/campaign/202207_unagisirayaki/)（※2022/7/15～公開）



8月31日（水）まで、『うなぎ白焼き』・『藁焼きシイラ』を期間限定販売

■ **極上の脂のりの『うなぎ白焼き』と、淡泊な高級魚『藁焼きシイラ』を期間限定販売**

公式WEBサイト（<https://www.ginsara.jp/>）限定販売商品として、高知県産『うなぎ白焼き』と、『藁焼きシイラ』をそれぞれ単品と、各1貫ずつ使用した『四万十（しまんと）1人前』の3商品を販売します。

「四万十川」の支流にある豊富な地下水でじっくりと養殖された、臭みが少なく肉厚で脂のりも程よい『うなぎ白焼き』と、春から夏にかけて高知で水揚げされる、クセがなく淡泊な味わいの『藁焼きシイラ』、対照的な2貫をお楽しみいただけます。



うなぎ白焼き 1貫  
486円（税込）



藁焼きシイラ 1貫  
270円（税込）



四万十（しまんと）1人前  
¥1,814（税込）

## ■ 清流「四万十川」水系の、とても水質の良い地下水で養殖したうなぎ

高知県四万十市内の中心を流れる四万十川は、「最後の清流」とも呼ばれる、風光明媚かつとても水質が良い川です。

また元々うなぎがたくさん獲れたことでも有名で、現在でも川漁師が活躍する一級河川でもあります。今回お届けする「うなぎ白焼き」は、豊富できれいな地下水が使える環境で養殖されたため、川魚特有の泥臭さが少ないのが特長です。



四万十川

## ■ うなぎの潜在能力をまるごと発揮させる、熟練の白焼き技術

うなぎは、加工場にて1日以上休ませた後、職人が1尾ずつ手で触り、重さ・肉質を確認、その後独自の工夫を用いて、ふっくらとした肉厚な身に加工いたします。

また皮目部分のみ2回火を通すことで、食感もサクリとしています。

うなぎをまるごと活かし、潜在能力を発揮させた自慢の“うなぎの白焼き”を、是非味わってください。



白焼き作業

## ■ 淡泊な味わいのシイラを、藁焼きにして旨みを凝縮

高知で春から夏にかけて水揚げされる代表的な魚で、ハワイでは“マヒマヒ”と言われています。

元々淡泊な味わいで、高知では主に刺身で食べられていますが、今回は藁焼きに仕上げました。

藁の炎で表面だけを瞬時に焼き上げることで、鮮度やシイラの旨味はそのまま、

燻製のような藁の香ばしい香りと、ギュッと閉じ込められた旨みを味わうことができます。



シイラ 藁焼き

「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。

### 【期間限定商品概要】

・『うなぎ白焼き』 486 円 (税込)

・『藁焼きシイラ』 270 円 (税込)

・『四万十 (しまんと) 1 人前』 1,814 円 (税込)

お届け期間：2022 年 7 月 15 日 (金) ～8 月 31 日 (水)

☆「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。

※店舗により商品内容が異なります。

「特設ページ」：[https://www.ginsara.jp/campaign/202207\\_unagisirayaki/](https://www.ginsara.jp/campaign/202207_unagisirayaki/) (※2022/7/15～公開)

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 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](mailto:koho@r-rideon.jp)