News Release

RIDE ON EXPRESS

釜寅 宅配御膳 かまとら

報道関係各位

2016 年 11 月 29 日

贅の極みをあなたの食卓に！食通をも唸らせる豪華で最高傑作な釜飯

# 釜寅「彩りうに釜飯」「明太とり釜飯」満を持して販売開始

宅配御膳「釜寅」を展開する株式会社ライドオン・エクスプレス（本社：東京都港区、代表取締役社長 兼 CEO 江見 朗）は、ウニ、イクラ、カニを贅沢に盛り込んだ豪華な「彩りうに釜飯」と、構想２年の最高傑作「明太とり釜飯」を 12 月 1 日より販売開始いたします。

## ■うに釜飯をリニューアル増量　ウニに加えてイクラとカニも入った豪華絢爛な「彩りうに釜飯」

熱々のご飯に、天然ウニの豊かな風味が香り立つ。なんとここに、イクラとカニまで加わった、贅を尽くした究極の釜飯が誕生しました。通常のうに釜飯をリニューアルし、内容量を約２５％ボリュームアップ。甘みとうま味がたまらない、天然のウニを使用しました。もちろん添加物は一切使用していません。イクラとカニは、「銀のさら」でご好評を頂いている新鮮な寿司ネタを使用。一切の妥協なく、自然味をそのままお楽しみ頂けます。まずは釜飯だけでストレートに食べるのも良し。薬味と一緒にお茶漬けにして食べるのも良し。海鮮３大味覚を心ゆくまでご堪能下さい。

「彩りうに釜飯」

## ■上もも肉と明太子の絶妙なコンビネーション

### 試行錯誤の末にたどり着いた本物の味わいの「明太とり釜飯」

構想２年――。　数十種類の試作案から選ばれ、何度も何度も試行錯誤を繰り返して、ようやく絶妙なバランスを見つけ最高の逸品にたどり着きました。ササミよりジューシーに仕上げた鶏肉には上もも肉を贅沢に使用。蒸し鶏８切れのボリュームにお腹も大満足です。加えて、乳酸発酵された上質な高菜が彩りを添え、ますます食欲をかき立てます。そしてご飯に相性バツグンの明太子。高菜のピリ辛と明太子のうま味が絡み合い、柔らかくジューシーな鶏もも肉と一緒にほおばる至福の喜びを最後まで美味しくお楽しみ下さい。

「明太とり釜飯」


**＜本件に関するお問い合わせ＞**
**株式会社ライドオン・エクスプレス　広報担当：島田**
**TEL：03-5444-3850　FAX：03-5444-3616**
**E-mail：yushima@r-rideon.jp**

RIDE ON EXPRESS

釜寅 宅配御膳 かまとら

**【商品概要】**

■「彩りうに釜飯」1,520 円（税別）

**材料はウニ、イクラ、カニの豪華な釜飯**

内容　ウニ・カニ・イクラ・きぬさや・ごぼう・のり
※地域により価格が異なります。
※一部地域では販売致しておりません。
※熱々のままご自宅までお届けするために、ご注文を頂いてから調理を開始。
※販売期間は地域によって異なります。

■「明太とり釜飯」1,380 円（税別）

**構想 2 年！満を持しての最高傑作**

内容　辛子明太子・蒸し鶏・ピリ辛高菜・山菜・たけのこ・きぬさや・にんじん・ごぼう
※一部地域では販売致しておりません。
※熱々のままご自宅までお届けするために、ご注文を頂いてから調理を開始。
※期間限定販売　2017 年 3 月 15 日（水）まで

**【お茶碗三杯大満足 釜寅の「三度美味しい！」召し上がり方】**