

報道関係各位

2016年 2月 26日

釜寅「二色鯛の春釜飯」「海鮮彩り釜飯」期間限定販売開始

釜飯「春の陣」は海の贅沢を味わう二つのニューフェイスが登場

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、期間限定の海鮮釜飯「二色鯛の春釜飯」「海鮮彩り釜飯」を3月1日より販売開始いたします。

■「二色鯛の春釜飯」は「鯛」VS「鯛」彩鮮やかな紅白の競演。

今回釜寅では、この時期ならではの豪華な「鯛」の競演を実現しました。

真鯛の「白」、金目鯛の「赤」の色合いは、卒業、入学のお祝いシーズンにふさわしく、めでたい釜飯となっております。

見た目の華やかさだけでなく、真鯛のさっぱりとした塩味、金目鯛の昆布醤油で出し風味をつけた甘味に、たけのこや山菜といった春の食材の名脇役が釜飯の中で一体化し、従来の鯛釜飯よりさらに味わい深く、飽きの来ない釜飯に仕上がっております。



「二色鯛の春釜飯」

■「海鮮彩り釜飯」は7つの海の恵みが詰まった海鮮の宝箱。

めかぶの「とろみ」と、するめいかの「甘味」、つぶ貝・あわびのコリコリとした「歯ごたえ」、とびこのプチプチとした「舌ざわり」、いくらの濃厚な「旨味」、ひらめの「上品な味わい」が混然一体となってお口の中にひろがります。また、7つの海鮮素材の持つ、つややかな見た目も「目で食べる楽しみ」を満喫できる、彩り鮮やかな釜飯です。

釜寅オリジナルのお出汁もついて、海の風味豊かな「三度おいしい釜飯」をご堪能ください。



「海鮮彩り釜飯」

＜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

【商品概要】

■「二色鯛の春釜飯」1,490円（税別）

肉厚金目鯛のほのかな甘みと塩味が利いた上品な真鯛の贅沢な食べ比べをお楽しみください。

内容 金目鯛・真鯛・山菜・たけのこ・きぬさや・にんじん・錦糸玉子・白髪ねぎ・ごぼう
 ※2016年6月15日(水)まで《東京都・神奈川県》のみの期間限定販売です。

■「海鮮彩り釜飯」1,600円（税別）

海の幸が贅沢につまった絶品釜飯。まさに海鮮の宝石箱。

内容 アワビ・平目・イカ・ツブ貝・めかぶ・とびこ・イクラ・きぬさや・のり・ごぼう
 ※2016年6月15日(水)までの期間限定販売です。
 ※地域により価格が異なります。

【一度で三度美味しい！釜寅の美味しい食べ方】



一 まずは釜飯をそのまま

じっくり炊き込んだ具材と、その旨みがしみ込んだご飯の一粒一粒を、心ゆくまで堪能ください。

二 お好みで薬味をのせて

薬味（のり・本わさび・ねぎ）をのせてお召し上がりください。
 薬味の風味が効いて、また違った味わいが楽しめます。



三 締めはお茶漬けで

薬味をお好みでのせ、上からアツアツの釜寅秘伝の「おだし」を注げば、釜流釜飯茶漬けの出来上がり。