News Release

報道関係各位　　2016 年　2 月 26 日

銀のさら 本マグロ「大トロ祭」開催

銀のさら史上「いちばんおいしい」大トロ(当社比)

2016 年 3 月 1 日より

宅配寿司「銀のさら」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、昨年よりさらに自信をもっておすすめする、本マグロ「大トロ祭」を期間限定で 2016 年 3 月 1 日から開催いたします。

【いちばんおいしい理由その１】「本マグロ」大トロのクオリティの向上。
銀のさらでは昨年より、大トロで使用するまぐろを「本マグロ」に変更いたしました(以前はミナミマグロを使用)。本マグロ変更後 2 回目となる今回の「大トロ祭」では、仕入れルートの確立・関係強化により、「口の中でとろける食感」の余韻に浸っていただけるレベルの本マグロ大トロをご用意いたしました。

【いちばんおいしい理由その２】「本マグロ」大トロをもっともおいしく感じられるわさびの量を研究。本マグロ大トロの濃厚な脂の旨みを引き出すため、わさびは通常の寿司ネタの倍の量を使用しております。それにより、上質な脂を堪能しつつ、何貫も食べたくなる口当たりとなりました。
※わさびの苦手な方には、サビ抜きもご用意しております。

【いちばんおいしい理由その３】「本マグロ」大トロとの食べ合わせを考えた、旬の「さっぱり系」さよりをキャンペーン期間中ご提供。瀬戸内海でとれる春の旬魚、さよりを今キャンペーン期間中ご用意しました。大トロを食べる前に食すのもよし、締めとしてお口をさっぱりさせるのもよし、身の透き通った上質なさよりをパートナーとしてご堪能ください。

旬魚「さより」もご提供

全国展開する宅配寿司チェーンならではの仕入れのスケールメリットを活かし、大量の本マグロ大トロを仕入れることで高いクオリティを保ったままコストダウンを実現。本マグロの大トロ１貫がなんと、４８０円(税別)。ご自宅に居ながらにして、より多くの皆様に本マグロ大トロの「本物の味わい」をご堪能いただけます。

＜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

News Release

RIDE ON EXPRESS

宅配寿司 銀のさら Gin no Sara

【商品概要】

■「祭（まつり）」1 人前　1,650 円（税別）～5 人前　8,250 円（税別）
※写真は「祭」5 人前です

寿司ネタ最高峰の本マグロ大トロをご堪能ください

内容　大トロ・大トロ入りネギトロ手巻・さより・イカ・サーモン・マグロ・甘エビ・あなご・イクラ・切玉子

2016 年 6 月 15 日（水）までの期間限定・数量限定販売です。
※地域により商品内容が異なります。