News Release

2017年7月3日

**ノルウェーの清涼な冷たい海で育ったサーモンの脂がトロける舌触りを生み出す！**

# 「トロサーモン」、「炙りトロサーモン」が新発売！

## 北海道ブランド魚を使用した「北釧(ほくせん)いわし〈酢〆〉」も期間限定で登場

## 2017年7月3日（月）から銀のさらに期間限定メニュー

宅配寿司市場においてシェアNO.1※を誇る、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、**2017年7月3日（月）から11月15日（水）までの期間・数量限定で「トロサーモン」「炙りトロサーモン」「北釧いわし〈酢〆〉」を新発売いたします。**

※株式会社富士経済（外食マーケティング便覧2016〈宅配寿司市場2015年実績〉）

### ■ トロける脂が絶妙な舌触り！希少部位“ハラス”を使用した贅沢な一品！

ノルウェー産のアトランティックサーモンを使用した、「トロサーモン」と「炙りトロサーモン」を期間・数量限定で発売します。ノルウェーの清涼な冷たい海で育ったアトランティックサーモンは、脂のりが良い点が特徴で、その中でも1匹から約5%しか取ることができない、最も脂がのっている希少部位“ハラス”を使用しています。寿司ネタにする前に塩水処理を施すことで、臭みを防ぐとともに旨味を魚の中に残したまま提供することを可能にしています。

「トロサーモン」では、アトランティックサーモン特有の口の中でトロける上質な脂による濃厚な味わいをお楽しみいただけます。アクセントとしてネギとしょうがをトッピングすることで、さわやかな風味も添えた一品となっています。

トロサーモン

### ■ 氷の上でネタを炙る！銀のさらならではの“ひと手間”がネタの旨味を引き立てる！

「炙りトロサーモン」では、銀のさらならではの“ひと手間”として、炙りの行程で工夫を行っています。ネタを握ってからシャリごと炙っているお寿司屋もある中、銀のさらではシャリとネタをあわせる前にネタを氷の上に乗せて表面を丁寧に炙っています。このひと手間を加えることで、生の食感を残し脂の旨味を閉じ込めることができます。炙りならではの焼き目の香ばしさを楽しんでいただけるとともに、濃厚な旨味もありながら、ほどよく脂が落ちることであっさりとした味わいとなっています。

炙りトロサーモン

### ■北海道産のブランド魚を使用した「北釧(ほくせん)いわし〈酢〆〉」も期間限定で発売！

北海道のブランド魚で旬を迎える「北釧いわし」を使った新メニューも登場。海水温が低くミネラルが豊富な北海道の道東沖で漁獲し、釧路で水揚げされた高鮮度ないわしです。通常のいわしに比べると、肉厚で脂乗りが良く、程よく酢〆にすることで魚本来の旨みを味わうことができる一品となっています。

「トロサーモン」「炙りトロサーモン」「北釧いわし〈酢〆〉」を全て一つの桶で楽しむことができる、期間限定の桶「朱(あか)」も新登場いたします。この機会に是非ご賞味ください。

北釧いわし〈酢〆〉

News Release

RIDE ON EXPRESS

宅配寿司 銀のさら Ginno Sara

## 【商品概要】

■商品名　：トロサーモン
■値段　　：1貫 210円(税別)
■販売期間：2017年7月3日(月)～2017年11月15日(水)までを予定
※在庫がなくなり次第、販売終了
※地域により金額が異なります

■商品名　：炙りトロサーモン
■値段　　：1貫 210円(税別)
■販売期間：2017年7月3日(月)～2017年11月15日(水)までを予定
※在庫がなくなり次第、販売終了
※地域により金額が異なります

■商品名　：北釧いわし〈酢〆〉
■値段　　：1貫 190円(税別)
■販売期間：2017年7月3日(月)～2017年11月15日(水)までを予定
※在庫がなくなり次第、販売終了

■商品名　：朱(あか)
■値段　　：1人前 1,590円(税別)～5人前 7,950円(税別)
■販売期間：2017年7月3日(月)～2017年11月15日(水)までを予定
※在庫がなくなり次第、販売終了
■内容　　：トロサーモン、炙りトロサーモン、
北釧いわし〈酢〆〉・中トロ・イカ・マグロ・
ズワイガニ・甘エビ・イクラ・ネギトロ・切玉子
※商品内容が地域により異なる場合がございます。
※写真は5人前となります。
※地域により商品内容と金額が異なります


**＜本件に関する報道関係の皆さまからのお問い合わせ先＞**
ライドオン・エクスプレスPR事務局　森田・西野・山下・有田
TEL：03-5572-6064　MAIL：rideon@vectorinc.co.jp
**＜商品に関するお客さまからのお問い合わせ先＞**
ライドオン・エクスプレスお客様相談室　0120-594-096