

報道関係者各位

2025年2月14日

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

鹿児島県の豊かな海の幸を全国展開！脂乗りがいいメダイやブリなど
県産の地魚5種を使用した「鹿児島の地魚握り」2商品
2025年2月14日（金）～期間・数量限定販売

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、グループ企業である株式会社ライドオンエクスプレス（以下、当社）が展開する、宅配寿司「銀のさら」（以下、「銀のさら」）において、旬の食材や希少なネタなどを公式WEBサイトでのみ期間限定で販売する「いま！これ！勝負ネタ」として、2025年2月14日（金）～「鹿児島の地魚握り」2商品を数量限定で販売いたします。（数量が無くなり次第、期間中であっても販売は終了となります。）

※販売特設ページ：https://www.ginsara.jp/campaign/kagoshima_jizakana/



■鹿児島県産の豊かな地魚を堪能できる期間・数量限定寿司「鹿児島の地魚握り」

今回の公式WEBサイト（<https://www.ginsara.jp/>）限定「いま！これ！勝負ネタ」では、鹿児島県で漁獲されるメダイ、ブリ、カンパチ、ソデイカ、霧島サーモンの5種を使用した『鹿児島地魚5貫盛り』と、当社人気ネタ5種（マグロ、ツブ貝、甘エビ、イクラ、ネギトロ）をプラスした1人前桶『鹿児島(かごしま)』（10貫）の計2商品を販売いたします。



鹿児島（かごしま）1人前
2,905円（税込）



鹿児島地魚5貫盛り
1,933円（税込）

～個性豊かな鹿児島県産魚～

・メダイ

秋から冬にかけて旬を迎えるメダイは種子島、屋久島沿岸を中心として鹿児島県内各地で漁獲されます。

脂ののったメダイは、刺身や酒蒸しを始めとして照り焼き・フライなど幅広い料理にも使われるオールラウンドプレイヤー的存在の魚です。



・ブリ

今回提供するブリは、「鰯王（ぶりおう）」というブランド魚で、年間生産量が約1万2千トンにも上る日本一の生産量を誇り、国内だけでなく世界中で親しまれています。

脂のりも抜群で、透き通るような身は噛むほどに旨味が感じられます。ブリは通年を通して美味しく、鮮度も抜群です。



・カンパチ

日本有数の養殖量を誇る桜島・垂水等で水揚げされたカンパチです。臭みがなく、脂がほどよく乗りさっぱりして、味に透明感があります。身が締まっているため歯ごたえも抜群です。当社のおすすめです。



・ソデイカ

秋から冬にかけて水揚げされるソデイカは、通常のイカと比べても、ねっとりとした甘みがとても強いイカです。奄美海域で水揚げされ、水揚げ後すぐに皮むきをして凍結することでうまみと甘みが増し、鮮度も保たれるため、通年を通して美味しいソデイカを楽しむことができます。



・霧島サーモン

霧島の澄んだ空気と霧島連山からの自然水を使って育てられた完全無投薬サーモンです。美しいきれいな身色で、サーモン特有の養殖臭がほとんどなく、ジューシーでしっかりとした甘みがあるのが特徴です。国産サーモンならではの、まろやかな口当たりをお楽しみいただけます。



■ 「冷凍寿司」として先行販売！鹿児島県知事にも認められた本格寿司

今回、当社ではご自宅にいながらにして本格的なお寿司を楽しめる冷凍寿司キットとして、鹿児島県産の地魚5種と「銀のさら」の人気ネタ（マグロ、生エビ、ホタテ、イクラ、ネギトロ）の計10種を使用した『ご自宅にぎ

り寿司 鹿児島』(以下:『ご自宅にぎり寿司』)を、2025年1月17日(金)より先行販売しています。シャリは、丹精込めて作られた鹿児島県産米「あさほなみ」を使用しており、鹿児島県産にこだわりました。

『ご自宅にぎり寿司』を販売するにあたり、当社の常務取締役ならびにプロマネージャー兼バイヤー(写真右2名)が、塩田康一 鹿児島県知事(写真左から2番目)を2025年1月15日(水)に表敬訪問いたしました。

塩田康一 鹿児島県知事に、『ご自宅にぎり寿司』をご試食いただくと、「県産のネタも鮮度があり、シャリまで冷凍とは思えないおいしさ。県食材のPRになれば!」と、満足そうに語り、今後の展開にも期待を込められていました。



(写真左から) 山実水産有限会社 代表取締役 山口憲一郎、鹿児島県知事 塩田康一、当社 常務取締役 大橋滋、当社 プロマネージャー兼バイヤー 門馬正

鹿児島県の海の幸を全国に広げたい、という想いから鹿児島県を代表するネタを集めた「鹿児島の地魚握り」。鹿児島県は、四季を通して魅力的な水産品が多く水揚げされる特別な地域です。同商品を通じて鹿児島県産の豊富な海の幸を、全国の皆さまに楽しんでいただくことが実現しました。

「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、より一層お客様の食卓シーンを彩れるよう、日本の希少で価値のある食材を探し求め、様々な取り組みを行ってまいります。

【商品概要】

- 商品名 : 『鹿児島 1人前』
 - └ 鹿児島県産ネタ5種: メダイ、ブリ、カンパチ、ソデイカ、霧島サーモン
 - └ 銀のさらセレクト人気ネタ5種: マグロ、ツブ、甘エビ、イクラ、ネギトロ
- 『鹿児島地魚5貫盛り』
 - └ 鹿児島県産ネタ5種: メダイ、ブリ、カンパチ、ソデイカ、霧島サーモン
- 商品価格 : 『鹿児島(かごしま)』1人前 2,905円(税込)
- : 『鹿児島地魚5貫盛り』 1,933円(税込)
- お届け期間 : 2025年2月14日(金)~6月1日(日)

☆「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。

「販売特設ページ」: https://www.ginsara.jp/campaign/kagoshima_jizakana/

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

【『ご自宅にぎり寿司 鹿児島』商品概要】

- 商品名 : 『ご自宅にぎり寿司 鹿児島』
- 商品内容 : 鹿児島県産ネタ5種：メダイ、ブリ、カンパチ、ソデイカ、霧島サーモン、
銀のさらセレクト人気ネタ5種：マグロ、生エビ、ホタテ、イクラ、ネギトロ
- 販売期間 : 2025年1月17日（金）～
- セット内容 : シャリ1パック、ネタ2パック、醤油、わさび、軍艦海苔、盛り込み皿、エンボス手袋
- 保存方法 : 要冷凍（-18℃以下で保存してください）

【「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 2024No.1<宅配ずしチェーン・2023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 住友不動産東京三田サウスタワー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：鈴木（携帯 080-7767-8457）

TEL：03-5444-3850 FAX：03-5444-3616

e-mail：koho@r-rideon.jp