

報道関係者各位

2024年7月31日

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

応募者 1000 組超え！「銀のさら」初の食育プロジェクトを開催 夏休みに魚や海の大切さを親子で学ぶ「お寿司作り体験」 ～イベントレポート～

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、グループ企業で宅配寿司「銀のさら」（以下、「銀のさら」）を運営する株式会社ライドオンエクスプレスにおいて初となる食育プロジェクト「夏休み大企画 ～夏だ！寿司だ！親子でお寿司作り体験！～」を、2024年7月21日（日）に開催いたしました。当日の様子をご紹介します。



■お寿司の魅力を伝える！学んで、作って、食べる体験型プログラム

2024年7月21日（日）に、宅配寿司「銀のさら」を運営する当社が初めて実施する食育プロジェクト「夏休み大企画 ～夏だ！寿司だ！親子でお寿司作り体験！～」を開催いたしました。

子どもたちに「知る喜び」「作る喜び」を伝えることを目的として、魚やお寿司についての勉強から始まり、自らネタ（魚）を切り、お寿司を握り、保護者の方と一緒に食べるまで全ての流れを体験するプログラムです。

今回は期間中 1000 組の応募者の中から、8 組の親子の皆様にご参加いただきました。

計 10 名のお子様が、それぞれ保護者の方と一緒に参加されました。

① 【学ぼう】 和食・お寿司・お魚とは？

11:00～

まずは、「和食」や「お寿司」の歴史、「魚」についてお勉強の時間。

いきなりお勉強で集中できるかな…？という心配もありましたが、子どもたちは真剣な様子で話を聞いてくれました。魚についての質問に、元気よく答えてくれる子も。



南米チリにある、サーモンの養殖場・加工場の様子を動画で紹介する時は、サーモンが稚魚の状態から出荷されるまでの流れに驚き、思わずワーンと声上がる場面もありました。魚の状態から、私たちがよく知るオレンジ色のスライスの状態になって日本に届くまで、実はたくさんの工程があることを学びました。

② 【作ろう】 お寿司作り体験

11:40～

お寿司を実際に作る前に、正しい「手の洗い方」を先生に教えてもらいます。

今回は簡単な実験を行いました。

一度普通に手を洗い、実験ボックスに手をかざすと、なんと汚れの洗い残しがある場所が光ります！

子供たちは自分の手のどこに洗い残しがあるのかとワイワイ、ガヤガヤ。

最後はバッチリ、洗い残し無く手がきれいになりました。



お寿司を握る（＝料理を作る）ということだけでなく、そこに至るまでの準備も大切ですね。



いよいよ、お寿司作りの時間です！

食材を調理台の上に全て出し、自分でネタ（魚）を切り、実際にお寿司を握っていきます。

普段はお料理をお手伝いする子でも、ネタとシャリを合わせる作業は初体験！

先生のデモンストレーションを一生懸命見ながら、次は？次は？と夢中でお寿司を作っています。



包丁も、そ〜っと！ネタがシャリとバランスよく馴染むよう、ネタを良い厚さに切ります。

細巻にも挑戦！お米とネタがきれいに見えるように、上手に巻けるかな…？



綺麗に出来たらお父さん・お母さんの分のお寿司も、子どもたちが全て作ります！

何度も繰り返してトライすることで、だんだんと慣れて綺麗なお寿司が作れるようになってきました。

③ 【食べよう】 実際につくったお寿司をみんなで食べよう

12:30～

いよいよ完成！

自分で作ったお寿司を、お父さん・お母さんと一緒に食べます。

普段はあんまり食べないネタでも、自分が握ったお寿司は特別！

いつものお寿司よりとっても美味しく感じますね。



全て終わった後は表彰状を贈呈。今日参加した皆は、もう立派な寿司職人です！

メダルも同時に受け取り、記念写真もパチリ。



イベントは和やかなムードで終了。

イベント後は、参加者の皆さんから、イベントに参加した感想をいただきました。

(お子様)

「サーモンのお寿司が一番好きなので、自分で作って食べることができて良かった」

「自分で作ったらいつも食べないネタもおいしく感じた」

(保護者の方)

「包丁を握らせるのは初めてだったので緊張したけれど、丁寧に教えていただいたので良かった」

「子どもが凄い興味深く取り組んでいたのが良かった、記念に残ったと思う」

■当社が目指す今後の食育活動について

本企画は、当社若手社員が有志で集まった勉強会で、持続的な「社会貢献活動」を行おうという意見から誕生しました。

今までは、社員の家族を招いたインナーイベントとしてトライアル実施を重ねてきましたが、

今回初めて、一般公募でご応募いただいた皆様を招いての開催となりました。

子どもたちや保護者の方々からも温かいフィードバックをいただけて、食を扱う企業である当社としても価値を感じていただける時間を提供できたことを、大変嬉しく思います。

当社では、本施策を新たな一歩として、今後も食育活動の可能性を模索しながら、企業理念である「相手の幸せが自らの喜びと感じる境地」を目指して様々な活動をしてまいります。

【「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 2023No.1<宅配ずしチェーン・2022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 住友不動産三田ツインビル西館 17 階

電話：03-5444-3611

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：小坂（携帯 080-7739-7129）

TEL：03-5444-3850 FAX：03-5444-3616

e-mail：koho@r-rideon.jp