

報道関係者各位

2025年1月8日

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

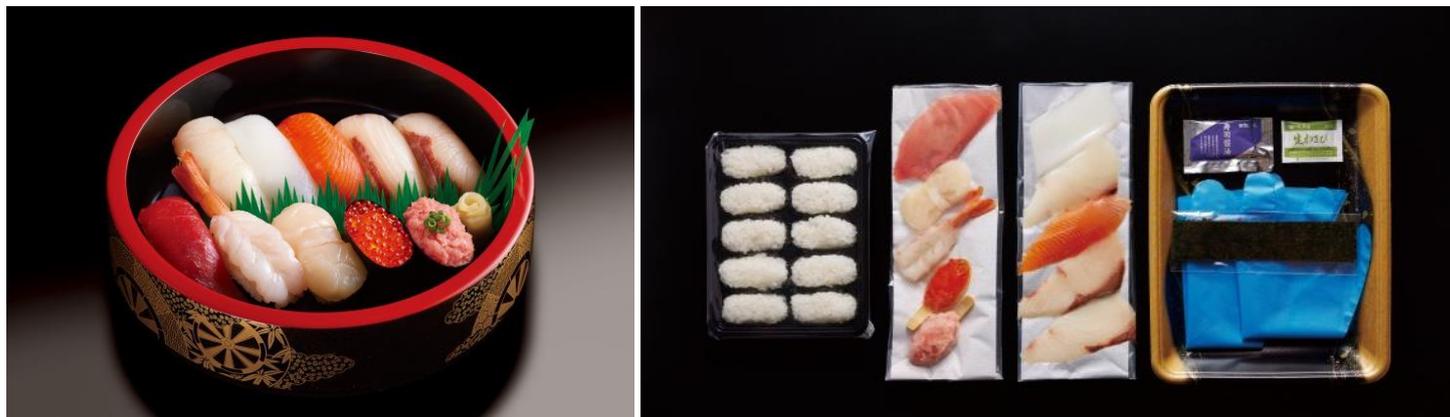
自分で握って仕上げる！“冷凍寿司”第二弾

2025年1月17日（金）～限定販売『ご自宅にぎり寿司 鹿児島』

鹿児島県産寿司ネタのこだわりをご紹介（別紙：県知事表敬訪問のご案内）

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、冷凍寿司『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）～販売を開始いたします。

今回は、『ご自宅にぎり寿司 鹿児島』にラインナップされている鹿児島県産の寿司ネタをご紹介します。また、2025年1月15日（水）に実施する鹿児島県知事表敬訪問について別紙にてご案内いたします。



■ 仕上げは自分で握る！鹿児島県産の海の幸を自宅で楽しめる本格“冷凍寿司”

冷凍寿司『ご自宅にぎり寿司』は、鹿児島県で漁獲される水産品5種と「銀のさら」の人気ネタ5種と鹿児島県産米『あきほなみ』を使用した、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です。

鹿児島県産の海の幸である、メダイ、ブリ、カンパチ、ソデイカ、霧島サーモンの5種と、「銀のさら」の人気ネタである、マグロ、生エビ、ホタテ、イクラ、ネギトロの計10貫のネタ、鹿児島県産「あきほなみ」のシャリがそれぞれ別梱包になっています。ご自宅で食べる直前にシャリをレンジ調理・ネタを流水解凍し、ご自分で寿司を握って、楽しんでいただける商品です。



※完成イメージ

（桶・ガリ・ネギ・ balan は付きません）

■ 「ご自宅にぎり寿司」で食べられる、ネタへのこだわり

・メダイ

秋から冬にかけて旬を迎えるメダイ。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、年間100トン前後の水揚げがあります。漁師自慢の「プライドフィッシュ」として知られる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「鰯王（ぶりおう）」は、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。臭みがなく、脂がほどよくのりさっぱりして、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、おすすめのネタです。



・カンパチ

桜島・垂水等で水揚げを行っています。山実水産が自社で活締め・神経抜きを行っている日本有数の養殖量を誇るカンパチです。脂のりも抜群で、透き通るような身で噛むほどに旨味を感じられます。カンパチは通年を通して美味しい鮮度抜群の一品です。



・ソデイカ

秋から冬にかけて水揚げされるソデイカ。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。大島近海で水揚げされ、水揚げ後すぐに皮むきをして凍結しているため、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

「一度食べたらやみつきになる」という感想を全国からいただくほどの、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。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感じられません。ジューシーでしっかりとした甘みがあるのが特徴で、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。



■ 「銀のさら」の冷凍寿司第二弾、鹿児島県の海の幸を全国に広げたい！担当者の想い

当社プロマネージャー兼バイヤー：門馬 正

数年前より“簡単に、楽しく、短時間で、寿司職人が握ったような美味しいお寿司をご自宅で楽しめる商品を作りたい！が、どうにか開発できないか…”という想いがあり、試行錯誤の結果、2024年10月ようやく満足のできる冷凍寿司が完成いたしました。第一弾として「岩手三陸産」をメインにした『ご自宅にぎり寿司 岩手県秋』をリリースし、多くのお客様からご好評をいただきました。



この度、『ご自宅にぎり寿司』第二弾として、日本でも有数の海岸線の長さや広い海域を持ち、日本海流と黒潮にはさまれた「鹿児島県」の豊富な魚を使用した商品が完成いたしました。

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、今回、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けることを、水産バイヤーとして大変嬉しく感じています。

また、「お寿司はシャリが命」とも言われますが、丹精込めて作られた地元のお米「あきほなみ」を使用し、「銀のさら」で培ったノウハウを活かした美味しいシャリが完成致しました。「鹿児島の恵み」と「銀のさら」のノウハウが融合して誕生した『ご自宅にぎり寿司 鹿児島』をぜひ味わっていただければ幸いです。

■ さらに、2月14日（金）～全国の「銀のさら」で宅配寿司商品『鹿児島の地魚握り』を期間限定販売

2025年2月14日（金）～「銀のさら」公式WEBサイト

(<https://www.ginsara.jp/>) 限定販売商品として、

『ご自宅にぎり寿司』と同じ鹿児島県で漁獲される水産品5種に「銀のさら」の人気ネタ5種を追加した『鹿児島 1人前』と、鹿児島の水産品5種のみ『鹿児島地魚5貫盛り』を販売いたします。

鹿児島県産の豊富な海の幸を全国の「銀のさら」から、ご自宅へ直接お届けいたします。鹿児島の新鮮なネタを存分に堪能してください。



(※冷凍寿司ではなく、通常の握りたての寿司商品となります。)

「銀のさら」は、これからも食卓へ笑顔を届ける飲食サービスとして、冷凍食品事業や国内での更なる寿司文化発展のため、より一層お客様の食卓シーンを彩れるよう、様々な取り組みを行ってまいります。

『ご自宅にぎり寿司』 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）

- 販売金額 : 2,980 円 (税込)
- 販売場所 : マルヤガーデンズ (地下 1 階鮮魚売場) <https://www.maruya-gardens.com/shop/uoshin/>
- ・販売者 : 株式会社 ライドオンエクスプレス
- ・製造元 : 株式会社 三笑
- ・商品についてのお問い合わせ先 : 専用 WEB サイトを設置予定

宅配寿司商品『鹿児島地の魚握り』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/ (※2025/2/14~公開)

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

【「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/>

【山実水産有限会社 概要】

おいしい鹿児島の魚をたくさんの方々に食べていただきたい。魚のうまさを余すところなく楽しんでもらいたい。

『骨まで愛して』をモットーにする山実水産は魚のプロ集団としてカツオをはじめ、鹿児島一番の極 (きわみ) の魚をご提供いたします。

会社名: 山実水産有限会社

代表者: 代表取締役 山口 憲一郎

事業内容: 水産加工業

ホームページ: <https://yamamisuisan.co.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： 03-5444-3611
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・取材に関するお問合せ

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：正木（携帯 080-4633-6682）鈴木（080-7767-8457）
TEL：03-5444-3850 FAX：03-5444-3616
e-mail：koho@r-rideon.jp