

報道関係者各位

 2022年9月1日
株式会社ライドオンエクスプレス

「銀のさら」が“旬”で美味しい魚を新鮮なままお届け！
『宇和島産 マハタ』と『下関産 炙りユメカサゴ』を数量限定で販売
2022年9月1日（木）～10月31日（月）まで

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、グループ企業が展開する、宅配寿司「銀のさら」において、この時期に旬を迎える『宇和島産 マハタ』・『下関産 炙りユメカサゴ』を、公式WEBサイト限定で、2022年9月1日（木）～10月31日（月）の期間、数量限定で販売いたします。

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



10月31日（月）まで、「マハタ」・「ユメカサゴ」を期間限定販売

■『宇和島産 マハタ』・『下関産 炙りユメカサゴ』を期間限定販売

公式WEBサイト（<https://www.ginsara.jp/>）限定販売商品として、『宇和島産 マハタ』・『下関産 炙りユメカサゴ』をそれぞれ単品と、各1貫ずつ使用した『碧（あお）1人前』の3商品を販売します。

「銀のさら」が今おすすめする、瀬戸内で獲れた美味しい2ネタを全国にお届けいたします。



宇和島産 マハタ（1貫）

¥432（税込）



下関産 炙りユメカサゴ（1貫）

¥270（税込）



碧（あお）1人前

¥1,922（税込）

■引き締まった身と旨みを感じる逸品『宇和島産 マハタ』

マハタは、天然・養殖共に高価で希少なため一般的な市場に出回ることが少なく、料亭などで取り扱われることが多い高級魚です。

また、マハタは出荷できるサイズに成長するまでに真鯛の半年～1年長い期間がかかる上、底魚（海底深くに棲む魚）のため、他の魚と一緒にの生け簀で育てると、エサを取られてしまうなどのリスクがあり、育てることが難しい非常に希少な魚です。



今回ご提供する『宇和島産 マハタ』は、約半年の期間をかけて身の厚さ・シャリとのバランスにこだわり続けました。透明感があり身の引き締まった白身魚で、プリプリとした歯ごたえと、マハタのもつ上品な甘みと旨みをお楽しみください。

■こぼばしい香りと脂の旨味を楽しめる逸品『下関産 炙りユメカサゴ』

ユメカサゴは海の深くに生息しており、海底でじっとしている様子が、「眼を開けたまま夢を見て寝ているようである」ことから、“ユメカサゴ”という名前がついたという説があります。特に鮮やかで赤い魚は味の良いものが多く、流通も少ないことから、高級魚として扱われています。山口県下関でトロール漁にて時期限定で水揚げされるユメカサゴは、脂の乗りが抜群です。

今回はそのユメカサゴを、炙りにして旨味をギュッと閉じ込めました。芳ばしい香りと共に、脂の旨味と甘みをお楽しみください。



「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、日本の食を支える生産者と消費者を繋ぐ架け橋になるべく、様々な取り組みを行っていきます。

【商品概要】

・『宇和島産 マハタ (1貫)』 432円 (税込)

・『下関産 炙りユメカサゴ (1貫)』 270円 (税込)

・『碧 (あお) 1人前』 1,922円 (税込)

お届け期間：2022年9月1日(木)～10月31日(月)

☆「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。

※店舗により商品内容が異なります。

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

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おります。

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 2022「宅配ずし市場 2021 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 : 03-5444-3850

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 : 小坂（携帯 080-7739-7129）

TEL : 03-5444-3850 FAX : 03-5444-3616

e-mail : koho@r-rideon.jp