

報道関係者各位

2024年7月11日

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

“土用の丑の日”はうなぎ関連商品の需要が 5.2 倍

2 種類の味から選べる『白焼きうなぎまぶし』期間限定販売 7 月 16 日（火）～
定番商品『うなぎまぶし』との食べ比べセットも同時販売

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、グループ企業が展開する、宅配御膳「釜寅」（以下、「釜寅」）において、『白焼きうなぎまぶし』を 2024 年 7 月 16 日（火）～10 月 31 日（木）の期間、公式 WEB サイトにて数量限定販売いたします。

※販売特設サイト URL：https://www.kamatora.jp/campaign/shirayaki_unagi/（公開 2024/7/16～）釜 寅
宅配御膳
かまどら

■ “土用の丑の日”を含む期間限定商品「白焼きうなぎまぶし」2 種の味から選べる

タレをつけない、白焼き（素焼き）のうなぎは、余分な脂が落ち、風味や旨味がぎゅっと凝縮されるため、よりうなぎ本来の味を堪能できます。適度に脂がのった身を丁寧に焼き上げることで、香ばしい風味・上品で繊細な旨味を味わえます。好みに合わせて様々な薬味や出汁を添えて、さっぱりと楽しめるため、食欲の落ちやすい暑い夏にも、美味しく箸がすすむ逸品です。

白焼きうなぎの美味しさを引き立てる、【塩・山椒】【醤油・ワサビ】の 2 種の味からお選びいただけます。



『白焼きうなぎまぶし（塩・山椒）』

2,462 円（税込）



『白焼きうなぎまぶし（醤油・ワサビ）』

2,462 円（税込）

さらに、白焼きうなぎ”だけ”を楽しめる『特大白焼きうなぎ』を1尾と半尾の2種を提供いたします。

土用の丑の日に向けて、さっぱりとした『白焼きうなぎまぶし』と、タレで香ばしい「釜寅」定番商品である『うなぎまぶし』を一度に楽しめる、お得な食べ比べセットもございますので、ご家族やご友人と、様々な味の「うなぎ」をお楽しみいただけます。



『特大白焼きうなぎ (1尾)』
3,769円 (税込)



『特大白焼きうなぎ (半身)』
1,933円 (税込)



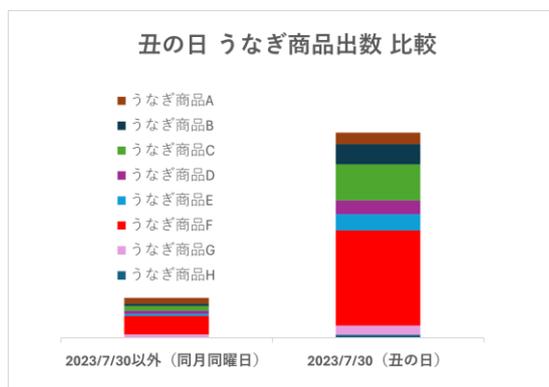
『うなぎ食べ比べセット (塩・山椒)』
4,708円 (税込)



『うなぎ食べ比べセット (醤油・ワサビ)』
4,708円 (税込)

■ “土用の丑の日”の「釜寅」のうなぎ関連商品の需要は 5.2 倍

古くからの日本の季節文化として有名な夏の“土用の丑の日”は、暑い夏に体調を崩さないよう、夏バテ予防のためにうなぎや梅干しなどの「う」のつくものを食べるという習慣があります。「釜寅」でも、通年を通して『うなぎまぶし』や『うな重』などのうなぎを使ったメニューはありますが、土用の丑の日“当日”のうなぎ関連商品売上は、前後の売上と比較すると、なんと 5.2 倍という結果 (※) が出ています。



※：2023年7月30日のうなぎ関連商品の売上を、2023年7月2日/9日/16/23日の平均売上と比較

誕生 20 周年を迎える「釜寅」は、食卓へ笑顔を届ける宅配サービスとして、素材や作り方にこだわり、今後も様々な取り組みや商品を展開してまいります。

【商品概要】

- ・『白焼きまぶし（塩・山椒）』 2,462 円（税込）
- ・『白焼きまぶし（醤油・ワサビ）』 2,462 円（税込）
- ・『特大白焼きうなぎ（1尾）』 3,769 円（税込）
- ・『特大白焼きうなぎ（半身）』 1,933 円（税込）
- ・『うなぎ食べ比べセット（塩・山椒）』 4,708 円（税込）
- ・『うなぎ食べ比べセット（醤油・ワサビ）』 4,708 円（税込）

※地域により販売価格が異なります

※1Way（使捨て）容器の場合、容器代が別途かかります

- ・販売期間：2024年7月16日（火）～10月31日（木）

※店舗により取り扱いの無い場合があります。

※「釜寅」公式サイト、電話でのご注文が可能です。



■販売特設ページ：https://www.kamatora.jp/campaign/shirayaki_unagi/（公開 2024/7/16～）

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

■ 3度おいしい「釜寅」流の食べ方

「釜寅」の釜飯は、通常3通りの美味しい食べ方を提唱しております。

- 1) まずは、炊き立てをそのままお召し上がりください。
- 2) 付属の薬味（海苔・本わさび・ねぎ）をかけてお召し上がりください。
- 3) 薬味と一緒に、ポットでお届けする「おだし」をかけてお召し上がりください。



1) まずは炊き立てをお召し上がりください



2) 3)薬味や、特製の「おだし」をかけて

【「宅配御膳 釜寅」について】

宅配御膳「釜寅」の釜飯は、ひとつひとつを釜で炊き上げ、お届け時間で蒸らすので、届いたときが熱々の食べごろです。すべての釜飯に薬味、だし汁、漬物を添えた御膳スタイルですので、薬味と一緒に味わったり、おだしをかけてお茶漬けにしたりと、「一度で三度おいしい“釜寅流”」の食べ方を楽しんでいただけます。「釜寅」は「宅配寿司 銀のさら」で培ったノウハウを活かし、宅配釜飯市場においてシェア No.1※を獲得しており、若い世代にも大人気です。

※株式会社富士経済（外食産業マーケティング便覧 2023 No.1「宅配釜飯市場 2022年実績」）

「釜寅」公式サイト：<https://www.kamatora.jp/>

【株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス 会社概要】

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