

報道関係者各位

2024年12月24日

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

**仕入れや食材管理だけじゃない！**  
**宅配寿司シェア No.1「銀のさら」の“食品ロス”対策**  
**数量限定で希少ネタのメニュー化や予約注文、**  
**お客様によるシャリの大きさ選択など“食品ロス”に繋げる工夫**

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」（以下、「銀のさら」）において、全国に371店舗あるフードデリバリーチェーンのリーディングカンパニーとして積極的に環境に配慮するため、仕入れ、メニュー設計、お客様による予約注文やシャリの大きさの選択など、日頃から“食品ロス”削減のための様々な取り組みを行っています。今回、最も消費需要が多くなる年末年始に、その取り組みをご紹介します。



■ “食品ロス”を出さないために過去のデータ分析で「必要なものを必要な分だけ使用する仕組み」づくり

宅配寿司「銀のさら」では、2001年の創業当時から“食品ロス”が出ないように、「必要なものを必要な分だけ提供する仕組み」を常に取り入れてきました。

実店頭での販売を基本とする飲食事業は、店頭に並べたものが売り切れないと、直接“食品ロス”に繋がってしまいますが、宅配事業を基本とする「銀のさら」では、“作り置き”をせず注文をいただいてから商品を作り始める為、“食品ロス”が出にくい仕組みになっています。

また、過去のデータの分析を基に年間の売上予測を立て、必要な食材だけを仕入れ、無駄を出さないよう在庫管理を徹底することで“食品ロス”を減らすための模索を続けてきました。



## ■ 必要な部位のみを仕入れることで“食品ロス”をなくす！保管や解凍にはおいしさの工夫あり

「銀のさら」では、食材を仕入れる際に、あらかじめ“食品ロス”を減らす工夫を行っています。

「銀のさら」の人気ネタである「マグロ」は、寿司ネタにする身の部分のみを店舗に納品することによって、店舗での余計な“食品ロス”を生み出さないようにしています。

身以外の部位は、加工工場で有効活用し、可能な限り不可食部分が出ないような工夫をしています。



また、「マグロ」を店舗で保管する際には、マイナス 50°C以下まで冷える冷凍庫「超低温ストッカー」を活用し、仕入れ時の品質を保ったまま保管することで、保管中の商品劣化による“食品ロス”を無くしております。

解凍時には、「銀のさら」が独自で取り入れている「リジョイス（高電場解凍機）」を使用することで余計なドリップが出ることを防げるため、解凍時のロスが少なく、鮮度を保ちつつ、可食部分をほぼ全て活用できるようにしております。



## ■ 少量多品種魚を期間・数量限定で販売することで、水産業界全体の廃棄ロス低減に繋げる

「銀のさら」の期間・数量限定商品である「いま！これ！勝負ネタ」は、旬の食材や希少なネタなど、いま食べていただきたい厳選ネタをお届けすることをコンセプトにした、シリーズ商品です。

この「いま！これ！勝負ネタ」も、廃棄ロス対策のための一つの取り組みとなっています。

現在飲食産業では、大量消費を前提とした魚種の活用が多く、少量多品種となる希少な魚や未利用魚は淘汰され、廃棄されてしまうという課題があります。

「銀のさら」では、全国 371 店舗でいつでも注文が可能な「グランドメニュー」とは別に、水産業界の更なる可能性を広げるため、このような少量で仕入れることのできる希少な日本の養殖魚や、旬な魚を数量限定という形で販売することで、取り扱い可能な魚種を増やしています。

少ない納品数でも、お客様に希少価値を理解していただきながら、“売り切れ次第販売終了”という形で販売しており、なかには数日で売り切れになってしまう人気な魚種もあります。

「いま！これ！勝負ネタ」では、普段はあまり食べることができない希少な魚や、サステナブルに繋がる養殖魚などをネタに使用することで、環境保全を目的とした取り組みにもなっています。

2024 年度は、8 商品を「いま！これ！勝負ネタ」として販売いたしました。

「いま！これ！勝負ネタ」専用ページ：<https://www.ginsara.jp/campaign/osusume/>



## ■ 注文時に、お客様ができる“食品ロス”対策も！

お客様から、日時指定をして予約注文をしていただくことで、あらかじめ在庫の確保ができ、間接的に“食品ロス”削減への取り組みに繋げることもできます。

また、事前に予約注文をすることで、ご希望の時間に正確にお届けをすることができるので、年末年始等の繁忙期間における予約注文の割合は年々高まってきています。



また、「銀のさら」の商品は、ネタ・シャリともに業界標準よりも大きく作っていますが、量が多すぎて食べきれないという方向けに、シャリを小さめにして提供するサービスも用意しております。

このように、お客様自身でも注文時に無駄を少なくする選択ができるサービスを増やし、様々なニーズに応えるとともに、環境保護対策としての取り組みも行っています。

「銀のさら」は、宅配寿司シェア No.1 ブランドとして環境に対する影響を鑑み、今後も“食品ロス”対策や適切な仕入れ対策など、環境保全のための様々な取り組みを行ってまいります。

### 【「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 2024 No.1<宅配ずし市場 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：小坂（携帯 080-7739-7129）

TEL：03-5444-3850 FAX：03-5444-3616

e-mail：[koho@r-rideon.jp](mailto:koho@r-rideon.jp)