



報道関係者各位

2025年1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

宅配寿司「銀のさら」運営会社が 店内飲食型の新業態をグランドオープン！ 三段重で提供する、新感覚のうな重体験「鰻や のぼり大森店」

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が運営する新業態として、「鰻や のぼり」第1号店を2025年1月24日（金）に東京都品川区にオープンいたしました。三段重スタイルで提供する新感覚のうな重を開発。視覚・味覚ともに楽しめる、今までにない新しいうな重体験をお届けします。



■三段重スタイルのこだわり

「鰻や のぼり」のうな重は、三段重で提供することで、一口ごとに異なる味わいを楽しめる仕掛けになっており、うな重・お吸い物・お漬物で提供される従来の定番スタイルとは、一線を画す新感覚のうな重体験を目指しました。

〈一の段〉うな重を引き立てる名脇役

お吸い物、鰻の追加タレ、彩り豊かなお漬物の盛り合わせ。
鰻を食べる前に口を潤し、味を引き締める絶妙な組み合わせ。

〈三の段〉こだわり尽くした極上のうな重

提供価格を抑えながらも、味には一切の妥協はせず厳選した鰻を仕入れています。
蒸し焼きで仕上げたふっくらと柔らかな鰻。
自家製のタレで香ばしく焼き上げ、ご飯との相性は抜群。

〈二の段〉味変を愉しむ、こだわりの薬味

うな重の味わいをより深める4種類の薬味（山椒、ワサビ、白髪ねぎ、茗荷）。
ひとくちごとに異なる風味を楽しみながら、自分好みの味へアレンジ可能。



■「鰻や のぼり」のオープンにかける想い

「鰻や のぼり」は、うな重に三段重という新しいスタイルを取り入れ、味の変化や選ぶ楽しさ、食べる度に発見があり、最後の一口まで飽きることなく楽しめる体験をお届けします。伝統の味を大切にしながらも、新しい食文化を提案し、ワクワクを感じられる食文化を築いていきたいそんな想いを込めています。

また、私たちはこれまで、宅配寿司「銀のさら」、宅配御膳「釜寅」、宅配寿司「すし上等！」と、主にデリバリーを通じて「美味しい食事」をご家庭にお届けしてきましたが、少人数で高品質なサービスを提供できる店内飲食型の業態にも大きな可能性があると考えており、新たな挑戦として「鰻や のぼり」をスタートしました。

三段重スタイルのうな重を通じて、デリバリーで培った「食の楽しさを届ける力」を組み合わせながら、お客様に新しい食の楽しみ方を提案し、これからの時代に合った飲食店の形を築いていきたいと考えています。

【店内商品情報】（税込）

うな重：

三段重 松（一尾）[2,980 円]、三段重 竹（三分の二尾）[2,480 円]、うな重 梅（半尾）[1,800 円]

単品：

うなぎのかば焼き（一尾）[2,800 円]、うなぎのかば焼き（半尾）[1,700 円]

うなぎの前菜三種 [1,000 円]、うざく [800 円]、うまき（2貫）[600 円]

うなぎの肝串 [600 円]、お漬物盛り合わせ [300 円]

焼き鳥各種 [200 円/1 本]、アルコール各種 [500~1,000 円]、ソフトドリンク各種 [300 円]

【お持ち帰り商品情報】（税込）

うなぎ弁当：

特上（一尾）[2,900 円]、上（三分の二尾）[2,400 円]、並（半尾）[1,800 円]

【店舗情報】

店舗名：鰻や のぼり大森店

所在地：東京都品川区南大井 6-25-12 日建ビル B1

アクセス：大森駅北口より徒歩 3 分

オープン日：2025 年 1 月 24 日（金）

営業時間：

午前 11 時 00 分～午後 13 時 45 分（L.O.）

午後 17 時 00 分～午後 20 時 30 分（L.O.）

定休日：なし

電話：03-6423-0899



【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：正木（携帯 080-4633-6682）

TEL：03-5444-3850 FAX：03-5444-3616

e-mail：koho@r-rideon.jp