

報道関係者各位

2024年9月12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”を共同開発

岩手県産の海の幸とお米を使用した『ご自宅にぎり寿司（岩手県秋）』

2024年10月15日（月）～アンテナショップ等で期間・数量限定販売

「銀のさら」では10月1日（火）～『岩手』等をWEB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、岩手県の水産加工会社である株式会社三笑（本社：岩手県大船渡市、代表取締役：佐々木 隆男）と協業し、企業初となる冷凍寿司『ご自宅にぎり寿司（岩手県秋）』（以下：『ご自宅にぎり寿司』）を開発いたしました。

岩手県内の「道の駅」や岩手県産株式会社（本社：岩手県紫波郡、代表取締役社長：佐藤 学）との協業により、アンテナショップ及びオンラインサイトにて、2024年10月15日（月）～期間・数量限定で販売いたします。また、全国の「銀のさら」では、『ご自宅にぎり寿司』と同ネタの通常の寿司商品『岩手』等を、2024年10月1日（火）～公式WEBサイト（<https://www.ginsara.jp/>）限定で販売いたします。



■ 仕上げは自分で握る！岩手県三陸沖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、岩手県三陸沖で漁獲される水産品5種と「銀のさら」の人気ネタ5種を使用して開発した、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。

岩手県産の海の幸である、陸前高田サーモン、真イカ、ソイ、アイナメ、ヒラメ昆布メと、「銀のさら」の人気ネタである、マグロ、ホタテ、生エビ、イクラ、ネギトロの計10貫分のネタと、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・バランは付きません）

■開発時にこだわった「シャリ」で「寿司を握る体験」をご自宅で！

『ご自宅にぎり寿司』のシャリには、岩手県産のお米「銀河のしずく※」を使用しています。一般的に、冷凍寿司のシャリは、お酢の風味が飛んでしまい、固くボソボソした触感になり、本来の風味がなくなってしまうことが多いです。しかし、同『ご自宅にぎり寿司』では、粒が大きく甘みのバランスが取れた「銀河のしずく」に、株式会社三笑の高い冷凍技術と「銀のさら」のこれまでのノウハウを活かすことで、ふんわりとした噛みごたえ・喉ごし・酢の効いた風味など、シャリ本来のうまみをそのまま閉じ込めました。冷凍でも寿司本来のシャリの味わいを楽しめるよう開発いたしました。

また、「解凍方法」や「にぎり方」を詳しく記載した「説明書」をセットにしてお届けいたします。QRコードから、簡単にスマートフォンで動画での確認もできるので、初めてでも安心です。



※銀河のしずく とは

- ①炊きあがりの白さ・②バランスのとれた食味・
 - ③食感はいつでも軽やかといった特徴が自慢の岩手県産米。
- お米好きな消費者の皆様の期待に応える、特A評価のおいしいお米です。

<https://www.junjo.jp/ginganoshizuku/>



『ご自宅にぎり寿司』は、岩手県内の道の駅（「遠野風の丘」、「高田松原」等）や岩手県産株式会社で展開している全国のアンテナショップ・オンラインサイト「いわてバーチャル物産展」での販売が決定しております。

・「いわてバーチャル物産展」販売サイト：

https://iwatekensan-shop.com/?srsltid=AfmBOormIZ2aa_FdZEaOSfwGp6uHnJKOcYOatOeksspH-x_JMkmpSrB_

■ 岩手県の海の幸を全国に広げたい！岩手県の水産加工会社と共同開発した“冷凍寿司”への想い

当社プロマネージャー兼バイヤー：門馬 正

「簡単で、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召し上がっていただける商品ができないか」、数年の歳月をかけ、試行錯誤の結果、ようやく満足のできる冷凍寿司が完成いたしました。数年前、寿司ネタ加工でお世話になっている株式会社三笑の代表である佐々木様が同じように冷凍寿司開発に取り組まれていることを知り、会話を重ねた結果、商品作りの方向性が一致し、協業を開始。「手軽で美味しい冷凍寿司を作って世に出そう！」ということで、繰り返し、繰り返し試行錯誤を重ねてきました。



長年培ってきた「銀のさら」のノウハウ、岩手県の豊富な海の幸、岩手県の農家の皆様の苦勞の結晶であるブランド米「銀河のしずく」を活用した『ご自宅にぎり寿司』を、ぜひ全国の皆様に「寿司職人のような、作る楽しさと共に、冷凍とは思えない美味しさを味わっていただければ幸いです。

■ さらに、10月1日（火）～全国の「銀のさら」で宅配寿司商品『岩手』等を期間限定販売

2024年10月1日（火）～「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』と同ネタの寿司商品『岩手（いわて）1人前』と、岩手県三陸沖で漁獲される水産品5種を使った『岩手地魚5貫盛り』を販売いたします。

岩手県三陸沖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。岩手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。)



※『岩手』商品イメージ

今回「銀のさら」で初めて取り扱う「陸前高田サーモン」は、水揚げ後すぐに活締め処理を行い、しっかりと脱血することで、臭みがなく、鮮度抜群の味わいをお楽しみいただけます。

「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（岩手県秋）』
- 商品内容 : 岩手県産ネタ5種：陸前高田サーモン、真イカ、ソイ、アイナメ、ヒラメ昆布、銀のさらセレクト人気ネタ5種：マグロ、ホタテ、生エビ、イクラ、ネギトロ
- 販売期間 : 2024年10月15日（火）～
- 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 : 2,680円（税込）
- 販売場所 : 道の駅遠野風の丘、道の駅高田松原、ららいわて盛岡店、ららいわて平泉店、ららいわて仙台店、いわて銀河プラザ（東京銀座）、みちのく夢プラザ（福岡天神）、いわてバーチャル物産展（EC）

★いわてバーチャル物産展 URL：

https://iwatekensan-shop.com/?srsltid=AfmBOormIZ2aa_FdZEaOSfwGp6uHnJKOcYOatOeksspH-x_JMkmpSrB_

- ・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

『岩手の地魚握り』 商品概要

■商品名 :

・『岩手 (いわて)』1人前

└ 岩手県産ネタ5種：陸前高田サーモン、真イカ、ソイ、アイナメ、ヒラメ昆布、
銀のさらセレクト人気ネタ5種：マグロ、ホタテ、生エビ、イクラ、ネギトロ

・『岩手地魚5貫盛り』

└ 岩手県産ネタ5種：陸前高田サーモン、真イカ、ソイ、アイナメ、ヒラメ昆布

■商品価格 :『岩手 (いわて)』1人前 2,678円 (税込)

:『岩手地魚5貫盛り』 1,706円 (税込)

■お届け期間 :2024年10月1日(火)～12月22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。

「販売特設ページ」：https://www.ginsara.jp/campaign/iwate_jizakana/ (※2024/10/1～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

【株式会社三笑について】

岩手県大船渡市で主に寿司ネタの魚介類を加工販売。中国企業と技術提供をし、中国での商品販売を展開中。

会社名：株式会社 三笑

代表者：代表取締役 佐々木 隆男

事業内容：水産加工業 (主に寿司ネタ製造・販売)

ホームページ：<https://sanshou-s.net/>

【岩手県産株式会社について】

会社名：岩手県産株式会社

代表者：代表取締役社長：佐藤 学

事業内容：岩手県内で生産される商品の卸売及び小売／開発・改良 等

ホームページ：<https://www.iwatekensan.co.jp/>

【「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/>

【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： 03-5444-3611
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：小坂（携帯 080-7739-7129）正木（携帯 080-4633-6682）
TEL：03-5444-3850 FAX：03-5444-3616
e-mail：koho@r-rideon.jp