

報道関係各位

2016年8月30日

食欲の秋到来！お茶碗三杯ペロッといただける 山と海の豪華な釜飯

釜寅「松茸釜飯」「海鮮漬けまぶし」数量限定販売開始

宅配御膳「釜寅」を展開する株式会社ライドオン・エクスプレス（本社：東京都港区、代表取締役社長兼 CEO 江見 朗）は、数量限定の豪華な釜飯「松茸釜飯」「海鮮漬けまぶし」を9月1日より販売開始いたします。

■全国限定 20,000 食 芳醇な香り際立つ 4つ割り松茸ぎっしりの「松茸釜飯」。

旬の食材「松茸」を贅沢に4つ割りで厚みのあるものを6本使用した、香り豊かな「松茸釜飯」が、今年も期間限定・数量限定で登場しました。

標高3,200メートル以上の冷涼な地域で、清廉な空気を吸ってすくすくと育った天然ものの松茸は、毎年7月から8月にかけて、香りがギュッと凝縮された状態で収穫されます。

釜寅では「松茸釜飯専用・秘伝の和風だし」を使用して炊き上げ、松茸そのものの持つ香りを最大限引き立てているため、蓋を開けた瞬間に松茸ならではのあの芳醇な香りがふわっと広がります。

薄切りスライス物では味わえない、4つ割り松茸のしっかりとした食感を楽しみながら、「食欲の秋」を実感してください。



「松茸釜飯」

■あつあつの釜炊き銀シャリにボリューム満点・140グラム「寿司ネタ品質」海鮮漬けをのっけ盛り。

甘みと旨味がおしよせる、あと乗せスタイルの「海鮮漬けまぶし」。

ご注文を受けてから釜で炊き上げるあつあつの銀シャリは、ふっくらつやつやでごはん本来の「甘み」をご堪能いただけます。

また、海鮮漬けは、マグロ、いくら、甘えびをはじめ、宅配寿司NO.1ブランド「銀のさら」で実際に使用されている、「寿司ネタ品質」の素材を使用。贅沢に漬けダレに漬け込み、海鮮の「旨味」を存分に引き出しました。



「海鮮漬けまぶし」

140グラムの海鮮漬けを豪快に乗せて一気にかき込むもよし、

薬味のあられと一緒にさらさらとお茶漬けにするもよし、あと乗せスタイルですのでご自身のお好きな食べ方で、ごはんの「甘み」と海鮮の「旨味」を存分にお楽しみいただけます。

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社ライドオン・エクスプレス 広報担当：島田

TEL：03-5444-3850 FAX：03-5444-3616

E-mail：yushima@r-rideon.jp

【商品概要】

■ 「松茸釜飯」 1,830 円（税別）

旬の松茸をたっぷり盛り込んだ贅沢釜飯。

内容 松茸・山菜・たけのこ・きぬさや・銀杏・にんじん・ごぼう
 ※2016年12月15日(木)までの期間限定販売です。

■ 「海鮮漬けまぶし」 1,490 円（税別）

炊きたて白米に海鮮を豪快に乗っけて食べる！

内容 マグロ・サーモン・イカ・甘エビ・イクラ・玉子・大葉・あられ
 ※2016年12月15日(木)までの期間限定販売です。
 ※地域により価格が異なります。

【お茶碗三杯大満足 釜寅の「三度美味しい！」召し上がり方】



一 まずは釜飯をそのまま

じっくり炊き込んだ具材と、その旨みがしみ込んだご飯の一粒一粒を、心ゆくまで堪能ください。

二 お好みで薬味をのせて

薬味（のり・本わさび・ねぎ）をのせてお召し上がりください。
 薬味の風味が効いて、また違った味わいが楽しめます。



三 締めはお茶漬けで

薬味をお好みでのせ、上からアツアツの釜寅秘伝の「おだし」を注げば、釜寅流釜飯茶漬けの出来上がり。