

報道関係者各位

2021年7月6日

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

## 病みつきになる鰻とハンバーグの組合せ

### 「釜寅」が熟成肉専門店「格之進」と初コラボ！オリジナル釜飯を共同開発

8月2日（月）～「釜寅」にて期間限定販売

7月6日（火）～「熟成焼肉 格之進 R+」にて先行販売開始

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、株式会社門崎（本社：岩手県一関市、代表取締役：千葉祐士）が展開する熟成肉専門店「格之進」との初コラボレーションとして、「釜寅」の鰻と「格之進」で大人気の『格之進ハンバーグ』を同時に楽しめるオリジナルの釜飯を共同開発し、2021年8月2日（月）より全国の「釜寅」で販売いたします。なお、2021年7月6日（火）より、「熟成焼肉 格之進 R+（アールプラス）」（所在地：港区六本木）にて、『六本木鰻半釜めし』（ろっぼんぎうなはんかまめし）として、1日10食限定で先行販売を開始いたします。



8月2日（月）より販売「釜寅」うなハン（釜飯）



「釜寅」うなハン（釜飯） ※テイクアウト容器

#### ■ 熟成肉専門店「格之進」との共同開発のきっかけ

飲食業界はコロナの影響を受け、新規顧客層の開拓、新しいビジネスモデルの構築の必要性など更なるチャレンジに直面しています。フードデリバリー業をけん引する「釜寅」では、お客様のご希望に沿ったメニューラインアップや新たな取り組みを展開しています。

今回その一環として、肉料理特化型イベント「肉フェス」において3年連続年間販売額 No.1 を達成した「格之進」と、共同でメニュー開発をする運びとなりました。本格的なお店の味を全国の皆様に手軽に楽しんでもらいたいという「釜寅」と、「格之進」の様々な飲食関連企業との協業を推進し、飲食業界の底上げに貢献したいという想いが一致した結果です。

一風変わった鰻とハンバーグのメニューは、「釜寅」の人気メニュー『うなぎまぶし』と、格之進の大人気メニュー『格之進ハンバーグ』をヒントに開発し、両ブランドのお客様に驚きと楽しさを一緒に味わっていただけるメニューになると期待しています。

## ■驚きの組み合わせ「鰻×ハンバーグ」！欧米で人気の「サーフ&ターフ」を取り入れた釜飯誕生の背景

鰻とハンバーグを組み合わせた「鰻半」（うなはん）は元々、「格之進」で開発された変わり種シリーズで、「六本木鰻半」と命名され、コロナ禍にも関わらず今年5月からの販売1カ月で1,000人以上の予約が入った人気コースの目玉になっています。この人気メニューをヒントに、「サーフ&ターフ（海のものや陸のものを組み合わせた欧米で人気の食し方）」という、今までにない一風変わった釜飯がつくれませんか？と共同で開発がスタートしました。

「格之進」では、ほかにも肉を海苔替わりにした寿司『うにく』や牡蠣と肉のマリアージュを楽しむ『牡蠣肉』が代表的な人気メニューとなっており、そこから知見・協力を得て、「釜寅」として新たなジャンル・レシピに挑戦しました。

その結果、ふわふわの食感・肉汁の旨みがたっぷり感じることができる『格之進ハンバーグ』をデリバリーでもそのままに、お店の味をご自宅などで楽しめる、ワンランク上の釜飯が誕生しました。



## ■「釜寅」での販売について

「釜寅」では、2021年8月2日（月）より『六本木鰻半釜めし』と同様のレシピでつくる『「釜寅」うなハン（釜飯）』と、「格之進」自慢のハンバーグを使用した2種類の『格之進ハンバーグ（釜飯）』を全国の「釜寅」で販売いたします。

（後日詳細発表予定）

なお、『六本木鰻半釜めし』は一足早く7月6日（火）より、「熟成焼肉 格之進 R+」にて1日10食限定で先行販売されます。

「釜寅」では、今回のコラボレーションを機に「格之進」との協業分野を広げ、これからは食卓へ笑顔を届ける宅配サービスとしての取り組みを行って予定です。

### 【「釜寅」販売 商品概要】

- ・商品名：「釜寅」うなハン（釜飯） / 格之進ハンバーグ（釜飯）2種
- ・販売期間：2021年8月2日（月）～10月31日（日）
- ・販売場所：「釜寅」の公式WEBサイトにて販売開始  
（URL：<https://www.kamatora.jp/>）  
（詳細は後日発表いたします）



「釜寅」うなハン（釜飯）

### 【「熟成焼肉 格之進 R+」販売 商品概要】

- ・商品名：六本木鰻半釜めし
- ・販売期間：2021年7月6日（火）～10月31日（日）
- ・販売価格：¥3,300（税込）
- ・商品特徴：  
ハンバーグを和食として楽しめる最適なメニュー。ハンバーグと甘辛いうなぎのたれと山椒の相性は抜群。  
ハンバーグと鰻を一緒に食すことで、口に広がる体験したことのない絶妙な風味が病みつきになりそうな一品。
- ・販売店舗：熟成焼肉 格之進 R+（東京都港区六本木7-14-16 六本木リバースビル）  
（URL：<https://kakunosh.in/restaurant/kakunoshin-r-plus.html>）

### 【株式会社門崎（かんざき）について】

2008年10月に岩手県一関市にて設立。門崎設立前に1999年4月に岩手県一関市にて「焼肉屋 五代格之進」を創業。

設立以降本格的に関東圏に進出。名物メニュー「塊焼き」、「お肉の解体ショー」が特徴の「格之進 R」、熟成肉の T ボーン、L ボーン（骨付き肉）の先駆者となった「肉屋格之進 F」を含め、岩手県内と関東圏合わせて計 13 店舗を展開。加工から流通、販売までを一貫して担い、枝肉から熟成させたオリジナル「門崎熟成肉」を提供。2014年～16年、年間720万人を動員する日本最大級の肉イベント「肉フェス」において3年連続年間販売額 No.1 を達成。「オンワード・マルシェ アワード 2017」グランプリ受賞。農林水産省主催年「フード・アクション・ニッポン アワード 2018」受賞。

「格之進」公式 WEB サイト：<https://kakunosh.in/>

### 【「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 2020「宅配釜飯市場 2019 年実績」）

「釜寅」公式 WEB 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/>