

報道関係者各位

2021年7月28日

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

お取り寄せで大人気！「格之進ハンバーグ」と鰻を贅沢に使った、極上の釜飯！  
 「釜寅」・「格之進」が初めて共同で開発した【「釜寅」うなハン（釜飯）】など  
 3商品が期間限定で登場 2021年8月2日（月）～



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、【「釜寅」うなハン（釜飯）】など3商品を、2021年8月2日（月）より全国の「釜寅」で販売いたします。




門崎熟成肉 K&B  
Kanzaki Aging Beef

釜寅が格之進とコラボレーション 8月2日（月）より販売

### ■ 肉汁の旨みが釜飯全体に広がる！「釜寅」のうなぎと、「格之進」のハンバーグを合わせた「釜寅」うなハン（釜飯）

「釜寅」で人気の鰻と、「格之進」を代表する「格之進ハンバーグ」を合わせ、ふわふわの食感・肉汁の旨みをたっぷり味わっていただけるワンランク上の釜飯です。

「格之進ハンバーグ」の、溢れ出す肉汁の旨み・塩麴が隠し味となった奥深い味わい、甘辛いタレとマッチしたふわふわ食感のうなぎは、具材と共に釜で炊きあげたご飯ととても相性が良く、今までにない味わいです。

わさびや付け合わせの薬味を入れると、また一味違った味わいが楽しめます。

海のものや陸のものを組み合わせたサーフ&ターフという新しい組み合わせを、是非お試しください。



「釜寅」うなハン ¥1,933（税込）

## ■ガッツリもさっぱりも、両方楽しめる！格之進ハンバーグ（ネギポン）釜飯

「格之進ハンバーグ」をメインに、たっぷりの青ネギとおろしポン酢を組み合わせた、夏にピッタリな釜飯。お肉の旨みがありながらも、ネギポンでさっぱりとお召上がりいただけます。釜で炊いたご飯ならではのにおげの香ばしさは、ハンバーグの肉の旨みと相性抜群です。スタミナがつくハンバーグをガッツリ食べたいけれど、さっぱりとした味わいが欲しい時にピッタリな一品、一度食べたらやみつきになる、少し大人向けの釜飯です。



格之進ハンバーグ（ネギポン） ¥1,501（税込）

## ■お子様にもピッタリ、間違いない美味しさの 格之進ハンバーグ（チーズ）釜飯

「格之進ハンバーグ」と、ゴーダチーズを合わせた釜飯で、お子様にもピッタリな定番の組み合わせです。ゴーダチーズ 100%で作られたチーズは、まろやかでコクがあり、格之進ハンバーグの旨味をより引き立てます。

肉汁たっぷりのハンバーグはチーズの香ばしさ・おこげとの相性がよく、薬味の海苔などをかけると、また一味違った味わいをお楽しみいただけます。



格之進ハンバーグ（チーズ） ¥1,501（税込）

## ■岩手県花巻市が誇るブランド豚「白金豚」を使用した、「格之進」のオリジナルハンバーグ

「格之進ハンバーグ」は、このハンバーグの為だけに仕入れた 5 種類の部位（ロース、肩、バラ、モモ、スネ）を使用しており、焼き上がりの状態から逆算した理想のバランスで肉を配合しています。更に、お肉の美味しさとふんわりとした食感を引き出してくれるのが、自家製の塩麴。この塩麴を加えることで、「格之進ハンバーグ」は、ソースをつけることなく、そのまま食べても十分満足できる味に仕上がっています。お取り寄せグルメとして、全国でも大人気の逸品です。

「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】

- ・「釜寅」うなハン（釜飯） 1,933 円（税込）※使い捨て 2,041 円（税込）
- ・格之進ハンバーグ（ネギポン） 1,501 円（税込）※使い捨て 1,609 円（税込）
- ・格之進ハンバーグ（チーズ） 1,501 円（税込）※使い捨て 1,609 円（税込）
- ・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/>)

※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。

■ 格之進ハンバーグ釜飯 販売特設ページ : <https://www.kamatora.jp/campaign/kakunoshin/>

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



「釜寅」うなハン 使い捨て容器

### 【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/>

格之進ハンバーグ釜飯 販売特設ページ：<https://www.kamatora.jp/campaign/kakunoshin/>

### 【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/>