

報道関係者各位

 2022年2月25日
株式会社ライドオンエクスプレス

白身でありながら、脂のりは抜群！
希少性が高く、幻の高級魚と呼ばれる『徳島県産 炙りクエ』
数量限定で販売、2022年3月1日（火）～4月15日（金）まで

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、宅配寿司「銀のさら」において、『いま！これ！勝負ネタ』として、この時期に旬を迎え、幻の高級魚とも呼ばれる『徳島県産 炙りクエ』を、公式 WEB サイト限定で、2022年3月1日（火）～4月15日（金）の期間、数量限定で販売いたします。

※販売特設ページ：<https://www.ginsara.jp/campaign/kue/> ※2022/3/1～ 公開予定



4月15日（金）まで、『徳島県産 炙りクエ』を販売

■最高の白身を炙りでご提供！希少性の高い『徳島県産 炙りクエ』を期間限定販売

公式 WEB サイト限定販売商品として、この時期に「旬」を迎える、『徳島県産 炙りクエ』単品と、人気のネタに炙りクエを加えた、桶商品『阿波（あわ）1人前』を販売します。

白身でありながらも脂のりの良い、活メの本クエを熟成させることで、クエの旨味を最大限に引き出しました。さらにそのクエを炙ることで香ばしい香りをお楽しみいただけます。トッピングとして、もみじおろしをのせてご提供いたします。



徳島県産 炙りクエ
¥529（税込）



阿波（あわ）1人前
¥1,814（税込）

■「幻の高級魚」と称される、脂のり抜群の本クエ

冬の冷たい海で育った高級魚本クエは、旨味成分が多く脂のりが抜群です。

クエは、その希少性から「幻の高級魚」と呼ばれ寿司ネタでも価値の高い一品です。白身魚とは思えないほどの弾力と、上質な脂のりが感じられ、口いっぱい上品な旨みが広がります。



「銀のさら」は、これからも食卓へ笑顔を届ける宅配寿司サービスとして、日本の食を支える生産者と消費者を繋ぐ架け橋になるべく、様々な取り組みを行っていきます。

【商品概要】

『徳島県産 炙りクエ』1貫 529円(税込) / 『阿波(あわ)』1人前 1,814円(税込)

お届け期間：2022年3月1日(火)～4月15日(金)

※「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。

※地域により商品内容が異なる場合がございます。

※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。

「徳島県産 炙りクエ」：<https://www.ginsara.jp/campaign/kue/> ※2022/3/1～ 公開予定

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

【「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 2021「宅配ずし市場 2020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/>