

報道関係者各位

 2022年8月1日
株式会社ライドオンエクスプレス

「銀のさら」が“旬”で美味しい魚を新鮮なままお届け！
瀬戸内産『スズキ』と『ハモ』を数量限定で販売
2022年8月1日（月）～9月15日（木）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、この時期に旬を迎える愛媛県産『スズキ』・山口県産『ハモ』を、公式 WEB サイト限定で、2022年8月1日（月）～9月15日（木）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/202208_setouti/



9月15日（木）まで、「スズキ」・「ハモ」を期間限定販売

■ **愛媛県産『スズキ』・山口県産『ハモ』を期間限定販売**

公式 WEB サイト (<https://www.ginsara.jp/>) 限定販売商品として、愛媛県産『スズキ』・山口県周防産『ハモ』をそれぞれ単品と、『スズキ』・『ハモ』を1貫ずつ使用した『灘（なだ）1人前』の3商品を販売します。

「銀のさら」が今おすすめする、瀬戸内で獲れた美味しい2ネタを全国にお届けいたします。



スズキ（1貫）
¥280（税込）



ハモ（1貫）
¥280（税込）



灘（なだ）1人前
¥1,814（税込）

■夏に旬を迎える、最高な環境で育った愛媛県産『スズキ』

出世魚として知られる『スズキ』は、その名の由来（すすきたるような美しい事）の通り、透明感が美しい上質な白身魚です。豊予海峡は、のこぎりの様な海底により激しい潮流でき、プランクトンの豊富な海峡のため、栄養分が豊富で程よく脂肪を蓄え、身の締まった魚が育ちます。

豊予海峡で育った夏の『スズキ』は、上質な脂とうま味成分からくる甘味、清涼感を感じさせる香りが特徴です。

■ふわふわでさっぱり感が夏にピッタリ！たんぱくで上質な山口県周防産『ハモ』

夏の時期の山口県 周防産「ハモ」は「梅雨ハモ」と言われ、梅雨の水を飲んでたんぱくな白身に良質な脂を蓄えております。昔から西日本では夏の祭りの時期などに「ハモ」を食べる文化があり、広く親しまれています。

今回は、そんな「ハモ」の出汁がたっぷり入った湯で湯引きし、水にさらさず、旨味を閉じ込めました。

ふわふわとした上質な食感の白身に梅肉をのせて、夏の味覚をさっぱりとお召し上がりください。

「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】

・『スズキ（1貫）』 280円（税込）

・『ハモ（1貫）』 280円（税込）

・『灘（なだ）1人前』 1,814円（税込）

お届け期間：2022年8月1日（月）～9月15日（木）

☆「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。

※店舗により商品内容が異なります。

「販売特設ページ」：https://www.ginsara.jp/campaign/202208_setouti/

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： 03-5444-3850
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/>