

報道関係者各位

 2022年9月14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！
この時期が旬な愛媛県産『炙り太刀魚』を数量限定で販売
2022年9月15日（木）～10月31日（月）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『炙り太刀魚』を、公式 WEB サイト限定で、2022年9月15日（木）～10月31日（月）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/202209_tatiuo/（※2022/9/15～公開予定）



10月31日（月）まで、愛媛県産『炙り太刀魚』を期間限定販売

■ 愛媛県産『炙り太刀魚』を期間限定販売、薬味はショウガとモミジオロシの2種類

公式 WEB サイト (<https://www.ginsara.jp/>) 限定販売商品として、夏から秋にかけて旬を迎える、愛媛県産『炙り太刀魚』をそれぞれ単品と、各1貫ずつ使用した『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、愛媛県の豊予海峡で獲れた美味しい「太刀魚」今回は炙りにして、また薬味を2種類展開にして、全国にお届けいたします。



『炙り太刀魚（ショウガ）』
¥345（税込）



『炙り太刀魚（モミジオロシ）』
¥345（税込）



澤（みお）1人前
¥1,814（税込）

■ 銀色の外見が美しく、身が引き締まり脂ののった太刀魚を、「炙り」にして提供

太刀魚は、美しい銀色の太刀（たち）を思わせる外見をしており、夏から秋にかけて旬を迎えます。

今回漁獲した、愛媛県の佐多岬と大分県の関崎との間に位置する豊予海峡（ほうよかいきょう）は、お互いの海流が混ざり合うため潮の流れが非常に早く、餌となるプランクトンが豊富なため、身が引き締まり脂ののった美味しい太刀魚が育ちます。

今回は、新鮮な太刀魚の皮と身の間の層にある旨味と脂身が引き立つように、「炙り」にしてご提供いたします。

皮を炙ることで無駄な脂が落ち、旨味が増し、更に口当たりも良くなります。薬味は、太刀魚の旨味をさっぱり楽しめるショウガと、脂の旨味を引き立てるモミジオロシの2種類を用意しました。

こうばしく濃厚で脂がのった身を、薬味でさっぱりとお楽しみいただけます。



「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】

・『炙り太刀魚（ショウガ／モミジオロシ）』1貫 345円（税込）

・『濡（みお）1人前』1,814円（税込）

お届け期間：2022年9月15日（木）～10月31日（月）

☆「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/202209_tatiuo/（※2022/9/15～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 2022「宅配ずし市場 2021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/>