

報道関係者各位

2024年1月16日

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

銀のさら大人気企画「日本のサーモン」第2弾
WEB限定で『佐渡サクラマス』を期間限定で販売
2024年1月16日（火）～数量限定で販売

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、旬の食材や希少なネタなどを公式 WEB サイトでのみ期間限定で販売する「いま！これ！勝負ネタ」として、『佐渡サクラマス』を販売する「極上トロキャンペーン」を、2024年1月16日（火）～開始いたします。

※販売特設ページ：https://www.ginsara.jp/campaign/202401_sado_2/



■『佐渡サクラマス』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、『佐渡サクラマス 5 貫』・『炙り佐渡サクラマス 5 貫』、それぞれ 1 貫ずつ入った 1 人前の桶商品『陽（ひなた） 1 人前』、『佐渡サクラマス』・『炙り佐渡サクラマス』単品と、それぞれ 1 貫ずつ入った『佐渡サクラマス 2 種盛り』の計 6 商品を販売します。



佐渡サクラマス 5 貫
1,944 円（税込）



炙り佐渡サクラマス 5 貫
1,944 円（税込）



陽（ひなた） 1 人前
2,138 円（税込）



佐渡サクラマス 単品
410 円 (税込)



炙り佐渡サクラマス 単品
410 円 (税込)



佐渡サクラマス 2 種盛り
810 円 (税込)

■ 佐渡島の沖合で育った『佐渡サクラマス』



サクラマスは、流通が少ない高級魚の 1 つです。

今回提供するサクラマスが育つ佐渡島の海は、プランクトンが豊富な好漁場です。

さらに、養殖場のある沖合は潮の流れが速く水深も深いため、泳ぎ回することで適度に身が引き締まり、程よく脂ののった美味しいサクラマスが育ちます。

■ 鮮度抜群！上品な口あたりの『佐渡サクラマス』を堪能



佐渡サクラマスは水揚げ後すぐに、1 尾 1 尾ていねいに活〆をするため、身は引き締まっています。鮮度は抜群です。

旨味と脂の甘み、そして上品な口当たりをお楽しみいただけます。

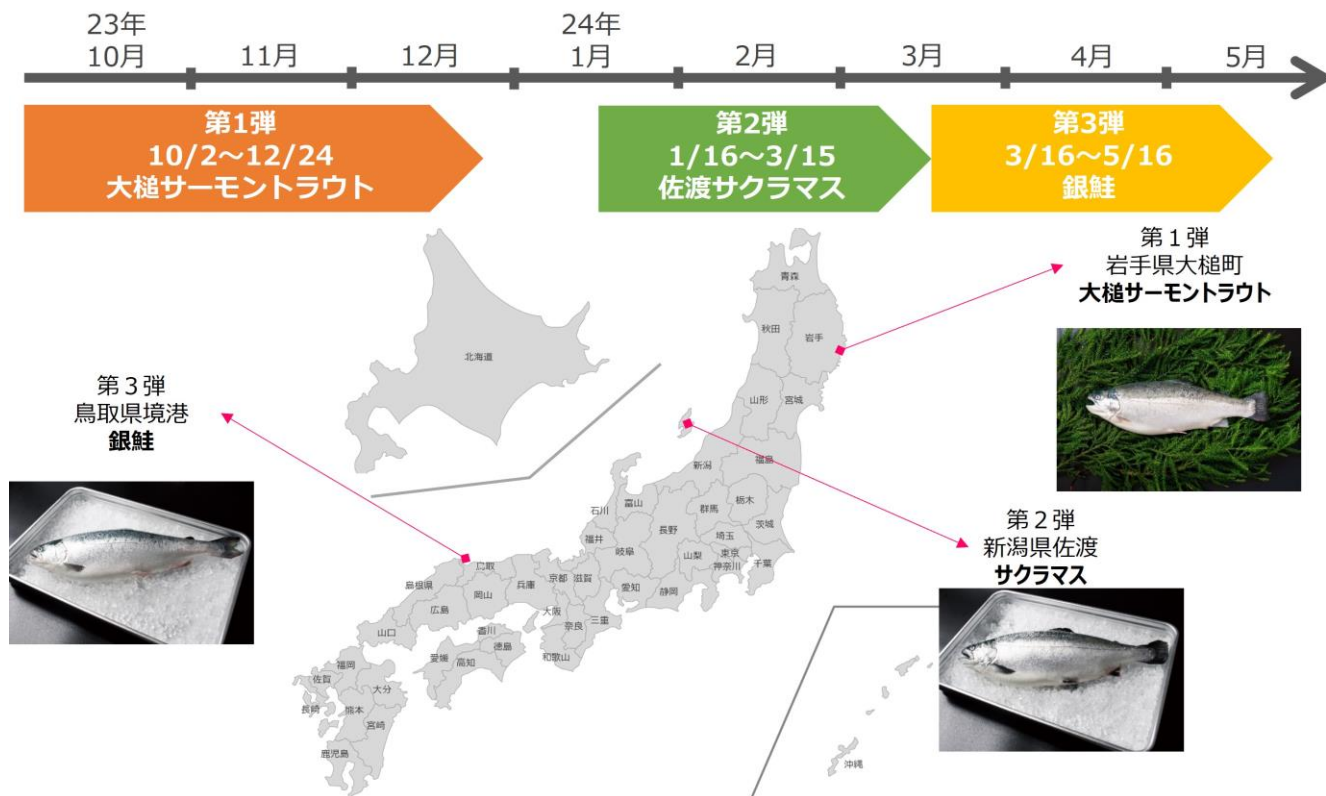
今回は、『佐渡サクラマス』と『炙り佐渡サクラマス』の 2 種類と、さらにこの 2 種類の佐渡サクラマスが入った限定桶『陽 (ひなた) 1 人前』も登場いたします。

■海を守りながらサーモンを育てる

“日本で育った美味しいサーモンを多くの方に知っていただき、その美味しさを味わっていただきたい。”

銀のさらでは、そんな想いで「日本のサーモン」と銘打ち、3種類のサーモンを、期間を分けて販売いたします。

今回の『佐渡サクラマス』は「日本のサーモン」第2弾となります。



銀のさらが紹介する「日本のサーモン」3種類は、全て弓ヶ浜水産株式会社で丹精込めて育てられたサーモンです。

弓ヶ浜水産株式会社は、環境保全活動にも積極的に取り組んでおります。

太陽光発電システムの導入による年間約233トンのCO₂の削減、また大山隠岐国立公園内の船上山（せんじょうさん）森林保全活動に参加するなど様々な方法で環境保全活動を行なっています。

「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、日本の食を支える漁師や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】

- ・『佐渡サクラマス 5貫』 1,944 円 (税込)
- ・『炙り佐渡サクラマス 5貫』 1,944 円 (税込)
- ・『陽（ひなた） 1人前』 2,138 円 (税込) ※エリアにより内容が異なります。
- ・『佐渡サクラマス』 単品 410 円 (税込)
- ・『炙り佐渡サクラマス』 単品 410 円 (税込)
- ・『佐渡サクラマス 2種盛り』 810 円 (税込)

お届け期間：2024年1月16日（火）～3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。

※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。

「販売特設ページ」：https://www.ginsara.jp/campaign/202401_sado_2/

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 2023No.1<宅配ずしチェーン・2022 年実績>）

「銀のさら」公式 WEB サイト：<https://www.ginsara.jp/>

【弓ヶ浜水産株式会社 概要】

法人名： 弓ヶ浜水産 株式会社

代表： 代表取締役社長 竹下 朗

所在地： 〒684-0046 鳥取県境港市竹内団地 205

電話： 0859-30-2721

設立： 2013 年 12 月 16 日

事業内容： 銀鮭養殖、その他魚類養殖、水産物加工

ホームページ：<http://www.yumisui.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/>

本リリースに関するお問合せ

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス 広報

担当：小坂（携帯 080-7739-7129）

TEL：03-5444-3850 FAX：03-5444-3616

e-mail：koho@r-rideon.jp