

2017年3月1日

**マグロ1匹から約5%しか取れない希少部位“ハラモ”の大トロを使用した  
本マグロ「大トロ」、「大トロ入りネギトロ手巻」  
旬の真鯛を使った「湯引き真鯛」が期間限定で登場  
2017年3月1日(水)から銀のさらに期間限定メニュー**

宅配寿司市場においてシェアNO.1※を誇る、宅配寿司「銀のさら」を展開する株式会社ライドオン・エクスプレス(本社：東京都港区、代表取締役社長 兼 CEO 江見 朗)は、2017年3月1日(水)から6月末までの期間限定で本マグロ「大トロ」「湯引き真鯛【さくらの塩漬けのせ】」「大トロ入りネギトロ手巻」を新発売いたします。 ※株式会社富士経済(外食マーケティング便覧2016<宅配寿司市場2015年実績>)

**■ マグロ1匹から約5%しか取れない！希少部位“ハラモ”を贅沢に使用！**

別名“黒いダイヤ”と呼ばれる、本マグロ「大トロ」を期間限定で発売。銀のさらの本マグロ「大トロ」では、マグロ1匹から5%しか取ることができない、最も脂がのっている希少部位“ハラモ”を使用しています。

宅配寿司業界では唯一の高電場解凍機による独自の解凍製法により、旨味成分である解凍時のドリップの流出を低減。さらに、お店では注文に応じてサクからネタを切り分けることで、より新鮮な状態でのネタの提供を可能にしています。大きめのネタとこだわりのすし酢が効いたシャリが口の中でとろけ、上品な脂と旨味が堪能できる一品となっています。

「大トロ入りのネギトロ手巻き」には、店舗で切り分けた際の大トロをカットして中に入れることで、本マグロの大トロを贅沢に楽しんでいただける手巻きになっています。口の中に入れた瞬間に、舌でとろける上質な「大トロ」の旨味をご賞味ください。



大トロ



大トロ入りネギトロ手巻

**■ 一足早く春をお届け！旬の真鯛の“脂の旨味”を湯引きが際立たせる！**

春に旬を迎える真鯛を使った「湯引き真鯛【さくらの塩漬けのせ】」を期間限定で発売。通常では皮を取り除いてしまうところ、皮を残しそのまま真鯛を湯引くことで、皮の下にある上質な脂が溶け出し、甘みをさらに引き立たせた味わいを実現。

ネタの上には春の象徴である“桜”の塩漬けをトッピング。絶妙な塩味が上品な真鯛の甘みを引き出します。さらに、ほんのり香り立つ桜の香りが、春の到来を感じさせてくれる一品となっています。



湯引き真鯛【さくらの塩漬けのせ】

## 【商品概要】

- 商品名 : 大トロ
- 値段 : 1貫 480円(税別)
- 販売期間 : 2017年3月1日(水)～2017年6月末予定  
※在庫がなくなり次第、販売終了



- 商品名 : 大トロ入りネギトロ手巻
- 値段 : 1本 250円(税別)
- 販売期間 : 2017年3月1日(水)～2017年6月末予定  
※在庫がなくなり次第、販売終了



- 商品名 : 湯引き真鯛【さくらの塩漬けのせ】
- 値段 : 1貫 250円(税別)
- 販売期間 : 2017年3月1日(水)～2017年6月末予定  
※商品内容・金額が地域により異なる場合がございます。  
※在庫がなくなり次第、販売終了



- 商品名 : 祭(まつり)
- 値段 : 1人前 1,650円(税別)～5人前 8,250円(税別)
- 販売期間 : 2017年3月1日(水)～2017年6月末予定  
※在庫がなくなり次第、販売終了
- 内容 : 大トロ・大トロ入りネギトロ手巻・  
湯引き真鯛・イカ・サーモン・  
マグロ・甘エビ・あなご・イクラ・切玉子  
※商品内容が地域により異なる場合がございます。  
※写真は5人前となります。

