

2020年5月1日

## 銀のさら20周年 『20個のお・も・て・な・し』 第6弾-2 ～にっぽんの海でとれたうまいっ！を月替わりでお届けシリーズ～ 5月は初夏から旬を迎える魚 「長崎県産 イサキ」を販売！！ ～ 2020年5月31日(日) お届けまでの期間限定

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、ライドオンエクスプレスグループが展開する、宅配寿司「銀のさら」において、2020年5月1日より、にっぽんの海でとれたうまいっ！を月替わりでお届けシリーズとして、今回は初夏から旬を迎える魚、「長崎県産 イサキ」の販売を開始いたします。



### ■初夏から旬を迎える魚「長崎県産 イサキ」

全国第2位の海岸線を持つ長崎。入り組んだ複雑な入り江、島々からなる日本有数の好漁場となっております。そのなかで地元漁師が自信を持って勤める魚として、全国水揚げ量1位を誇る「イサキ」は長崎プライドフィッシュに登録されております。特に寒い冬を越えて初夏を迎える頃には、身にたっぷりの脂を蓄えます。その脂を最大限に活かせる「湯引き」。皮と身の間の脂がしっかりと融け、濃厚なうまみや甘みが口いっぱいに広がる、上品な味わいのする白身の魚となっております。

#### 【にっぽんの海でとれたうまいっ！を月替わりでお届けシリーズとは？】

「銀のさら」では、1年を通して日本全国各地から新鮮な素材を厳選し、ご自宅ではなかなか味わうことの出来ないお寿司を、毎月お届けしてまいります。月替わりとなりますので、次回以降も是非ご期待ください。

#### 【「長崎県産 イサキ」の販売に関して】

- ・販売商品：長崎県産 イサキ
- ・販売期間：～ 2020年5月31日(日)のお届けまで
- ・価格：205円(税込)
- ※店舗により販売のない場合がございます。
- ・にっぽんの海でとれたうまいっ！を月替わりでお届けページ  
URL：[https://www.ginsara.jp/campaign/20th\\_6\\_monthly/](https://www.ginsara.jp/campaign/20th_6_monthly/)

