

報道関係者各位

2022年4月14日

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

柔らかな炙り甘鯛と炊き上げたご飯の香ばしさが贅沢な春の釜飯

釜寅が期間限定で販売する『炙り甘鯛と真鯛釜飯』

WEB 販売限定 2022年4月15日（金）～

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、「宅配御膳 釜寅」（以下、釜寅）において、旬で希少な食材を使った商品を期間限定で販売する「いま！これ！勝負ネタ」として、高級魚とされる甘鯛と真鯛の2種類の白身魚を使用した、春の味わいを感じる『炙り甘鯛と真鯛釜飯』を、2022年4月15日（金）よりWEB限定で販売いたします。

■販売特設サイト URL：<https://www.kamatora.jp/campaign/aburiamadai/>（22/4/15～公開予定）



■高級魚として知られる「甘鯛」を炙って釜飯に！春の味わいが楽しめるサッパリとした釜飯

甘鯛は、鯛の仲間と思われがちですが実はそうではありません。スズキ目キツネアマダイ科アマダイ属の海水魚であり、身が柔らかく、程よい甘みが特徴の白身魚です。京都や福井などでは「ぐじ」と呼ばれており、高級魚としても知られています。今回は、釜飯を炊く前に甘鯛を炙ることで、身もほぐれやすく、炊き上げたご飯と甘鯛の皮目の香ばしさが合わさり、今までにない贅沢な味わいをお楽しみいただけます。

また、甘鯛だけでなく、真鯛も一緒に炊き込むことで、2種類の白身魚の深い味わいをお楽しみいただけます。

春にピッタリな菜の花を始めとした野菜・いくらも入っており、「釜寅」ならではの薬味やおだしを入れて“味変”をすると、サッパリとした味わいになります。お客様それぞれの、お好みスタイルでお召上がりいただけます。



2種類の白身魚が入った贅沢な味わい



おだしをかけて味変できます

「釜寅」では、旬な食材や希少なネタを使用した「いま！これ！勝負ネタ」の活動を通し、これからも食卓へ笑顔を届ける宅配サービスとしての取り組みを行っていく予定です。

【「釜寅」販売 商品概要】

- ・『炙り甘鯛と真鯛釜飯』 1,825 円（税込）～
- ※地域により販売価格が異なります
- ※1Way（使捨）容器は+100 円（税抜）です
- ・販売期間：2022 年 4 月 15 日（金）～6 月 30 日（木）

販売場所：「釜寅」の公式 WEB サイトにて販売

※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。



『炙り甘鯛と真鯛釜飯』

1Way（使捨）容器

■『炙り甘鯛と真鯛釜飯 販売特設ページ：<https://www.kamatora.jp/campaign/aburiamadai/>
(22/4/15～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

【「宅配御膳 釜寅」について】

宅配御膳「釜寅」の釜飯は、ひとつひとつを釜で炊き上げ、お届け時間で蒸らすので、届いたときが熱々の食べごろです。すべての釜飯に薬味、だし汁、漬物を添えた御膳スタイルですので、薬味と一緒に味わったり、おだしをかけてお茶漬けにしたりと、「一度で三度おいしい“釜寅流”」の食べ方を楽しんでいただけます。「釜寅」は「宅配寿司 銀のさら」で培ったノウハウを活かし、宅配釜飯市場においてシェア No.1※を獲得しており、若い世代にも大人気です。

※株式会社富士経済（外食産業マーケティング便覧 2021「宅配釜飯市場 2020 年実績」）

「釜寅」公式 WEB サイト：<https://www.kamatora.jp/>

販売特設ページ：<https://www.kamatora.jp/campaign/aburiamadai/> (22/4/15～公開予定)

【株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス 会社概要】

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：03-5444-3611

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/>