

報道関係者各位

2022年7月13日

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

**“土用の丑の日”は、山梨の名水で育った極上うなぎを釜飯で！
老舗日本料理店「日本橋 ゆかり」監修の特製タレで蒲焼にした、匠な逸品
『極上うなぎ釜飯』2022年7月15日（金）～数量限定で登場**

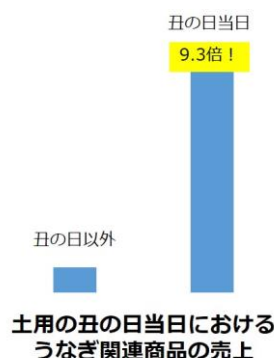
株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス（本社：東京都港区、代表取締役社長 江見 朗）は、グループ企業が展開する、宅配御膳「釜寅」において、山梨県産のうなぎを使用した『極上うなぎ釜飯』を、2022年7月15日（金）～9月30日（金）の期間、公式WEBサイトで数量限定販売いたします。



■“土用の丑の日”の需要は通常の約 9.3 倍！ワンランク上のスペシャルうなぎメニューを期間限定発売

古くからの日本の季節文化として有名な夏の“土用の丑の日”は、暑い夏に体調を崩さないよう、夏バテ予防のためにうなぎや梅干しなどの「う」のつくものを食べるという習慣があります。「釜寅」でも、通年を通して『うなぎまがし』や『うな重』などのうなぎを使ったメニューはありますが、土用の丑の日“当日”のうなぎ関連商品売上は、前後の売上と比較すると、なんと9.3倍という結果（※）が出ています。そこで「釜寅」では、7月23日（土）の“土用の丑の日”を含め、厳しい暑さが想定されているこの夏に向けて、美味しいうなぎで英気を養ってほしいという想いから、ワンランク上の山梨県産「極上うなぎ」を使ったスペシャルメニューを開発しました。

※：2021年7月28日のうなぎ関連商品の売上を、7月7日/14日/21日の平均売上と比較



■山梨県産 純国産うなぎを使った釜飯が登場

2022年7月15日（金）～9月30日（金）まで、釜寅では、山梨県産の国産うなぎを使った、『極上うなぎ釜飯』を販売いたします。うなぎの味の要となる「タレ」を老舗割烹「日本橋ゆかり」の三代目 野永喜三夫氏が監修され、うなぎとタレのバランスが見事に調和した、暑い夏にピッタリなあっさり目の極上うなぎとなっています。こちらの「極上うなぎ」を、釜寅ならではの釜飯にすることで、薬味やお出汁などと一緒に召し上っていただき、満足感のある一品に仕上がりました。



【美味しさのヒミツ その1】山梨県の美味しい水で育ったうなぎ

富士山や南アルプス・八ヶ岳など、高峰に囲まれた日本を代表する山梨県から生み出された清らかで良質な湧水でのびのびと養殖したうなぎは、泥臭さやコケ臭さが一切なく、うなぎ本来の風味を味わうことができます。

【美味しさのヒミツ その2】純国産の無投薬うなぎ

今回使用するうなぎは、シラスウナギ（うなぎの赤ちゃん）も国産を使用した純国産うなぎになります。また、飼育する際には抗生物質・抗菌剤含め一切の薬を使用しない完全無投薬で育てられています。

【美味しさのヒミツ その3】熟練職人による、手焼きの蒲焼き

人の体格がそれぞれ違うように、うなぎも体格・肉質がそれぞれ違います。機械で製造すると見た目はきれいに仕上がりますが、うなぎの個体差に合わせて調理ができません。このうなぎは、ひとつひとつの大きさ・肉質に合わせて手焼きをしています。

■老舗日本料理店「日本橋ゆかり」監修の特製タレ

今回、味の要になる“たれ”を、老舗割烹「日本橋ゆかり」三代目 野永喜三夫氏が監修しています。

野永氏によると、「うなぎは、“たれ”によって仕上がりが大きく左右されるため、うなぎと“たれ”のバランスがとても重要」とのこと。以前とはうなぎ自体の味も異なっているため、今回使用する国産うなぎの本来の味が引き立つように、敢えてざらめではなく、甜菜糖を使用し、ややあっさり目に仕上げられています。うなぎの焼き目の香ばしさとよく合います。

一 「日本橋ゆかり」について

「日本橋ゆかり」は、昭和10年（1935年）創業の老舗割烹。

親子三代にわたり宮内庁出入りを許された名門店です。

現在は、京都の名店「露庵 菊乃井」で修業を積んだ三代目 野永喜三夫氏が暖簾を守っており、伝統を守りながらも、柔軟に新しい時代の空気を取り入れ、日々東京の日本料理に新風を吹き込んでいます。



日本橋ゆかり 和の匠 野永喜三夫氏

老舗日本料理店「日本橋ゆかり」の長男として生まれる。「露庵 菊乃井」の村田吉弘氏のもとで修行を重ねた後、25歳で「日本橋ゆかり」へ戻り、三代目主人として腕を振るう。

2002年、「料理の鉄人 JAPAN CUP 2002」で総合優勝を果たし、その名は一躍全国区に。その腕前と感性は海外からも注目され、アメリカの老舗日韓新聞紙にて日本人の料理人として選出された。2015年7月、ミラノ国際博覧会において、日本料理の腕前を披露。

テレビや雑誌等のメディアへの出演や、世界に和食の魅力を広めるための取り組みなど、幅広い分野で活躍している。



■山椒・薬味・出汁を使って自分好みの味変が楽しめる

「釜寅」の釜飯は、通常3通りの美味しい食べ方を提唱していますが、『極上うなぎ釜飯』では、日本橋ゆかり特製のタレと山椒を付けてお届けするので、更に自分好みの食べ方でお召し上がりいただけます。

【おすすめの食べ方】

- 1) まず、うなぎ本来の味わいを楽しむために、**そのまま**でお召し上がりください。
- 2) 付属の**薬味**をかけてお召し上がりください。特に**わさび**は、あっさりとした「極上うなぎ」ととてもよく合います。

- 3) 特製の「タレ」と「山椒」を少量ずつかけて風味の変化をお楽しみください。
- 4) 薬味と一緒に、ポットでお届けする「おだし」をかけてお召し上がりください。

「釜寅」では、これからも食卓へ笑顔を届ける宅配サービスとして、季節にあった美味しいメニューの提供と、日本の食を支える企業や地域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】

極上うなぎ釜飯：4,298 円（税込） / ※1way 容器価格：4,406 円（税込）

お届け期間：2022 年 7 月 15 日（金）～9 月 30 日（金）

☆「釜寅」公式 WEB サイト（<https://www.kamatora.jp/>）上のみでの販売

※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。



■ 極上うなぎ釜飯 特設ページ：https://www.kamatora.jp/campaign/202207_gokujou/

（※2022/7/15～公開）

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「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/>

【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：03-5444-3850

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/>