

報道関係者各位

 2021年5月14日
株式会社ライドオンエクスプレス

「銀のさら」が “旬”の食材の魅力を毎月発信
“春ネタの代名詞”高級魚「さより」を数量限定で販売
2021年5月17日（月）～6月30日（水）まで

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、公式 WEB サイト限定で販売するスペシャル商品として、『さより』を2021年5月17日（月）～6月30日（水）の期間、数量限定で販売いたします。



期間限定販売の「さより」

■ “旬”の高級魚『さより』を、1貫に2枚使った期間限定商品が登場、複数貫セットがお得

“旬”の食材を使用した、公式 WEB サイト (<https://www.ginsara.jp/>) 限定の期間限定商品として、引き締まった身に、淡泊でみずみずしい味わいの『さより』を使用した、以下の3商品が登場します。

一般的なの『さより』のお寿司とは違い、「銀のさら」では1貫に“2枚”の『さより』を使用、また上に乗せたネギとショウガが『さより』の美味しさを引き立て、さっぱりとした風味が味わえます。

また宅配寿司としても安価な値段設定で、複数貫セットでさらにお得な価格となっています。



さより ※1貫販売
¥172（税込）



さより 2貫
¥313（税込）



さより 5貫
¥626（税込）

■春～初夏が旬な高級魚で、引き締まった身質とさっぱりした味わいが人気の「さより」

『さより』は「春の訪れを告げる魚」と言われる高級魚の1つで、江戸前寿司では昔から春ネタの代名詞として、親しまれてきました。

漢字で「針魚」と書くように、その魚体はシャープで、透き通った身とキラキラ美しい銀皮が特徴的な魚です。見た目は細長い光物ですが、その身質は白身魚に近く、脂が少なく、引き締まった身質が特徴的な魚です。

淡泊でみずみずしくさっぱりと上品な味わいの『さより』を、数量限定でお楽しみください。



「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】

・『さより』1貫 172円（税込）

・『さより』2貫 313円（税込）

・『さより』5貫 626円（税込）

お届け期間：2021年5月17日（月）～6月30日（水）

☆「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。

「さより」販売 特設ページ：<https://www.ginsara.jp/campaign/sayori>

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



『さより』

【「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 2020「宅配ずし市場 2019年実績」）

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

「さより販売 特設ページ」：<https://www.ginsara.jp/campaign/sayori>

【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/>