

報道関係者各位

2024年5月30日

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

「釜寅」20周年を記念した今までにない釜飯体験を  
「うなぎ×チーズハンバーグ」等 約900通りにカスタマイズ！  
ハーフ&ハーフで楽しむ『選べる釜飯』  
期間限定販売 6月3日（月）～9月30日（月）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、宅配御膳「釜寅」（以下、「釜寅」）において、ブランド誕生20周年を記念した期間限定商品、『選べる釜飯』を2024年6月3日（月）～9月30日（月）まで販売いたします。

※販売特設サイト URL：[https://www.kamatora.jp/campaign/20th\\_double/](https://www.kamatora.jp/campaign/20th_double/)（公開 2024/6/3～）



■組み合わせは約900通り！誕生20周年を記念した今までにないハーフ&ハーフ釜飯

「釜寅」は、ご注文が入ってから一つ一つお米・具材・出汁を釜に入れて炊き上げ、蒸らし時間でお客様の元へ配達し、「できたて」の釜飯を召し上がっていただけるサービスです。「おだし」と「薬味」をかけて「味変」を楽しめる、一人前ずつの御膳スタイルにこだわり、今年で誕生20周年を迎えます。

今回、「釜寅」の大切にしてきたこだわりとおいしさはそのままに、インパクトや話題性でさらに「釜寅」20周年を盛り上げていきたいという思いから、『選べる釜飯』は誕生しました。



『選べる釜飯』一例（かに×鶏）

通常の釜飯は、お米の上に“1パターン”の具材を乗せて炊き上げますが、『選べる釜飯』は具材を“2パターン”選べるハーフ&ハーフの釜飯で、さらにトッピングを選び自分好みにカスタマイズできる、今までにない特別な商品です。その組み合わせは約900通りにもなります。この選べる楽しさを通じて、釜飯や「釜寅」の魅力を多くの方に知っていただきたいと願っています。

■自分好みにカスタマイズする楽しさと新たな魅力をお届け！

『選べる釜飯』は、通常の釜飯と同価格帯で、ベース具材が4種類、サブ具材が6種類（※1）、トッピングが6種類（※2）の中から、好きな組み合わせをお選びいただけます。

今まで「釜寅」をご注文いただいたことのない方には、「カスタマイズできる釜飯」という未知の体験で「釜寅」の魅力を知っていただきたい、過去にご注文いただいたことのあるお客様にも、通常の釜飯よりも2倍ご満足いただける商品をお届けしたい、そんな想いが込められています。

～『選べる釜飯』の選び方～

ベース具材（必須）：①うなぎ ②かに ③五目 ④鶏

サブ具材（必須）：①うなぎ ②かに ③五目 ④鶏 ⑤牛すき ⑥チーズハンバーグ

トッピング（任意）：①キムチ ②温泉玉子 ③ちりめん山椒 ④明太子 ⑤出汁とろろ ⑥いくら

ベース具材①～④の中から1種類、サブ具材①～⑥の中から1種類、お好みにトッピング①～⑥の中からお選びください。

※1 ベース具材とサブ具材は、同じ種類の具材は選べません ※例：①うなぎ×①うなぎ 等

※2 トッピング追加は任意です ※トッピングは別添えです

<組み合わせ例：ベース具材×サブ具材> ※必須



①うなぎ×⑥チーズハンバーグ



②かに×④鶏



③五目×⑤牛すき

<トッピング> ※任意



キムチ



温泉玉子



ちりめん山椒



明太子



出汁とろろ



いくら

## ■開発担当者おすすめの『選べる釜飯』

「釜寅」の開発担当者による、『選べる釜飯』のおすすめの組み合わせをご紹介します。

開発担当：下平

私は、【②かに×⑥チーズハンバーグ×明太子トッピング】の組み合わせをおすすめします。かにとチーズハンバーグを混ぜて食べることによって、今までの「釜寅」では絶対に味わえなかった、洋風の海鮮ドリアのような味わいをお楽しみいただけます。

お好み焼きやもんじゃ焼きでも人気のトッピングである明太子×チーズは、「おだし」を入れてお茶漬けにしても最高！ベストマッチです。一つの釜飯で、和洋と様々な味わいを楽しんでいただければと思います。

ぜひ、お気に入りの組み合わせを探してみてください！



誕生 20 周年を迎える「釜寅」は、食卓へ笑顔を届ける宅配サービスとして、素材や作り方にこだわり、今後も様々な取り組みや商品を展開してまいります。

### 【商品概要】

・『選べる釜飯』 1,555 円（税込）～2,095 円（税込）

※組み合わせにより販売価格が異なります

※トッピング料金は別途かかります

※地域により販売価格が異なります

※1Way（使捨て）容器の場合、容器代が別途かかります

・販売期間：2024 年 6 月 3 日（月）～9 月 30 日（月）

※店舗により取り扱いの無い場合があります。

※「釜寅」公式サイト、電話でのご注文が可能です。

■販売特設ページ：[https://www.kamatora.jp/campaign/campaign/20th\\_double/](https://www.kamatora.jp/campaign/campaign/20th_double/)（公開 2024/6/3～）

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



## ■3度おいしい「釜寅」流の食べ方

「釜寅」の釜飯は、通常 3 通りの美味しい食べ方を提唱しております。

- 1) まずは、炊き立てをそのままお召し上がりください。
- 2) 付属の薬味（海苔・本わさび・ねぎ）をかけてお召し上がりください。
- 3) 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。



1) まずは炊き立てをお召し上がりください



2) 3) 薬味や、特製の「おだし」をかけて

### 【「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 2023 No.1「宅配釜飯市場 2022 年実績」）

「釜寅」公式サイト：<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： 03-5444-3611  
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/>

### ★【メディアの方限定】ご試食のご案内★（2024 年 8 月 31 日（土）お届けまで）

『選べる釜飯』のご試食を、メディアの方限定でご用意しております。

この機会に、是非「釜寅」の『選べる釜飯』をお楽しみください。

商品は、ご都合の良い時間に、ご指定の住所へお届けいたしますので、

ご希望の方は、別紙返送状にご記入の上、ご返送ください。（24/8/31 のお届けまで）

（※「釜寅」配達エリア内のお客様限定となります。）

ご多忙中とは存じますが、ぜひともご検討の上、「釜寅」の魅力をご体験いただけましたら幸いです。

### 本リリースに関するお問合せ

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス 広報

担当：小坂（携帯 080-7739-7129）

TEL：03-5444-3850 FAX：03-5444-3616

e-mail：[koho@r-rideon.jp](mailto:koho@r-rideon.jp)