

2020年12月1日

銀のさら20周年 『20個のお・も・て・な・し』 第6弾-7 ~につぼんの海でとれたうまいっ！を月替わりでお届けシリーズ~ 12月は、口の中でとろけるような甘さの 日本海で獲れた「兵庫県産 大甘エビ」が初登場！ ~ 2020年12月24日(木)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12月1日より、につぼ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、今回は日本海で獲れた「兵庫県産 大甘エビ」が、銀のさらにも初登場です。



2020年の『銀のさら』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できないお寿司を毎月お届けいたします

■日本海に面した兵庫県浜坂港のきれいな水質の深海から水揚げされた「大甘エビ」！

今回は、日本海に面した兵庫県浜坂港で水揚げされた「大甘エビ」に限定。沖合い水深200m~500mの、冷たくきれいな水質の深海で生育した、甘味たっぷりの「大甘エビ」です。底引き網漁で丁寧に漁獲し、生きたまま急速凍結することで、鮮度抜群の「大甘エビ」をご堪能いただけます！

■口の中でほんのりとろけるエビの甘さが特徴！

栄養豊富な漁場で育った「大甘エビ」は、「エビ本来のプリとした食感」と「口の中でほんのりとろける甘さ」が最大の特徴です。この特徴を存分に味わっていただくため、今回1貫に「大甘エビ」3本を贅沢に使用し、食べ応え抜群の逸品となっております。

【販売に関して】

- ・販売商品：「兵庫県産 大甘エビ」
- ・販売期間：~ 2020年12月24日（木）のお届けまで
- ・価格：「兵庫県産 大甘エビ」 1貫 260円（税抜）
「期間限定桶 汐(しお)」 1人前 1,480円（税抜）
- ※店舗により販売のない場合がございます。
- ・につぼ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/



《兵庫県産 大甘エビ イメージ》 《汐(しお) 1人前 イメージ》