

報道関係者各位

2020年1月26日  
株式会社ライドオンエクスプレス

## 宅配寿司「銀のさら」公式サイトでは、約 4 割がカスタマイズ注文 好みのネタに替えられる「ネタ替え」人気ランキング発表

定番ネタ「サーモン」がまさかの「ネタ替え」対象 2 位に！「炙りサーモン」にチェンジが人気

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、桶メニューのネタを他のネタに替えることができる「ネタ替え」に関する調査を行い、「ネタ替え」で指名される人気ネタランキングと、「ネタ替え」されてしまうかわいそうなネタランキング等を、2020年1月26日（火）に発表しました。

「ネタ替え」で指名される人気ネタランキング

順位	ネタ名
1位	炙りサーモン (210円)
2位	エンガワ (210円)
3位	ハマチ (210円)
4位	ツブ貝 (210円)
5位	炙りエンガワ (210円)
6位	サーモン (210円)
7位	中トロ (430円)
8位	ホタテ (210円)
9位	エビ (160円)
10位	マグロ (190円)

「ネタ替え」されてしまうかわいそうなネタランキング

順位	ネタ名
1位	煮あなご (110円)
2位	サーモン (210円)
3位	イカ (110円)
4位	マグロ (190円)
5位	ネギトロ (160円)
6位	イクラ (260円)
7位	ホタテ (210円)
8位	エビ (160円)
9位	玉子 (110円)
10位	エビマヨ (160円)

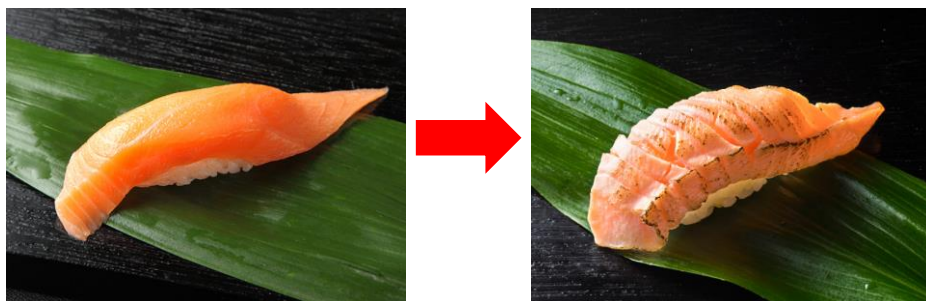
### ■ より好みにカスタマイズ！「ネタ替え」人気ランキング&「ネタ替え」されてしまうネタランキング

「銀のさら」では、桶メニューのネタを他のネタに替えることができる「ネタ替え」が可能で、公式サイトでの注文では約 4 割（36.4%）、電話注文では約 1 割（12.3%）の人が「ネタ替え」を行い、「ネタ替え」によって自分なりに桶メニューをアレンジしていることがわかりました。全体的には低価格帯（110円～190円）のネタから、人気ネタが集中する中価格帯（190円～210円）へのネタ替えが多い傾向でした。また、年代別に「ネタ替え」で指名される人気ネタランキングを見ると、1位の「炙りサーモン」は30代以下の若い層で支持を得ており、40代以上になると2位の「エンガワ」との差はほとんどありませんでした。さらに、「ネタ替え」されてしまうかわいそうなネタランキングを年代別に見ると、1位の「煮あなご」は30代以下の若い層で「ネタ替え」の対象となっていることがわかりました。

## ■ 人気のネタ「サーモン」がまさかの「ネタ替え」対象 2 位！しかし、「炙りサーモン」になってカムバック

元々、寿司ネタとして人気が高く、桶メニューの中でも大人気の「サーモン」ですが、「ネタ替え」されてしまうネタの 2 位が「サーモン」であるという意外な事実が判明しました。人気のネタのため、ほぼ全ての桶メニューの中に入っているため「ネタ替え」の対象となりやすいという前提はあるものの、なぜ人気のネタが替えられてしまうのかというと、「サーモン」を「炙りサーモン」に替えているから、ということがわかりました。

実は、「炙りサーモン」は通常の桶メニューには入っておらず、単品注文や「ネタ替え」でしか食べられないことが理由と考えられます。人気の「サーモン」だからこそ、より好みの食べ方を追求する人が多いようです。



## ■ 単品注文や「ネタ替え」でしか食べられないネタで自分好みにカスタマイズ

「炙りサーモン」同様に、通常の桶メニューには入っていない、単品注文や「ネタ替え」でしか食べられないネタは他にも多数あり、そのようなネタに替えることで、より自分好みのオリジナル桶としてアレンジする人も多いようです。特に、サーモンだけに限らず「炙り」系のネタが人気ということがわかりました。

## ■ 全国ランキングとは違う北海道だけの独自ランキング

地域別に「ネタ替え」の傾向をみると、北海道だけ全国との違いがあり、「ネタ替え」で指名される人気ネタランキングの 1 位は「エンガワ」でした。他では圧倒的に人気の「炙りサーモン」は TOP10 にも入らず、独自の「サーモン文化」があり、新鮮なネタをそのまま食べるという北海道地域の特性が色濃く出ています。

また、「ネタ替え」されてしまうかわいそうなネタランキングでも、2 位の「サーモン」と 3 位の「イカ」はどちらも TOP10 にも入らない、といった傾向がありました。

### 単品注文や「ネタ替え」でしか食べられないネタの「ネタ替え」で指名される人気ランキング

順位	ネタ名
1 位	炙りサーモン (210 円)
2 位	炙りエンガワ (210 円)
3 位	赤貝 (260 円)
4 位	金華しめさば (160 円)
5 位	炙り金華しめさば (160 円)

### 【北海道版】 「ネタ替え」で指名される 人気ネタランキング

順位	ネタ名
1 位	エンガワ (210 円)
2 位	ホタテ (210 円)
3 位	ツブ貝 (190 円)
4 位	サーモン (210 円)
5 位	ハマチ (210 円)

### 【北海道版】 「ネタ替え」されてしまう かわいそうなネタランキング

順位	ネタ名
1 位	ネギトロ (160 円)
2 位	マグロ (190 円)
3 位	金華しめさば (130 円)
4 位	ハマチ (210 円)
5 位	甘エビ (160 円)

## ■ 「ネタ替え」率 No.1 桶メニューのバリエーションはなんと 3,701 通り

「銀のさら」で、最も「ネタ替え」される桶メニューは、東日本エリアの比較的低価格帯の『加賀』という商品です。

『加賀』の中で一番多く「ネタ替え」されているのは「甘エビ」→「（蒸し）エビ」で、これは、まだ生ものが食べられないお子様のためではないかと想像できます。

また、1 つのネタだけではなく、複数の「ネタ替え」を行う場合もあり、基本の



『加賀』（1 人前）  
1,320 円  
鮭イクラ・マグロ・真イカ・サーモン・甘エビ・ツブ貝・エンガワ・玉子・煮あなご・ネギトロ

桶から派生した「ネタ替え」後の『加賀』は、なんと 3,701 種類にものぼります。

「ネタ替え」をすることで、その時一番食べたい自分だけの一桶が作ることができます。

※ネタ替えを行う場合、低価格や同価格のネタへの入れ替えの場合は価格の変更はありませんが、高価格のネタへの入れ替えの場合は差額が加算されますのでご注意ください。

「銀のさら」では、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、ひとりひとりのお客様が安心して楽しんでお食事していただけるようなサービスを提供していきます。

### 【調査概要】

期間：2020年11月1日～30日

対象：「銀のさら」公式サイトでご注文いただいた全国約16万件

※調査では、一部の商品名を固有の名称から一般的な名称に変更しています。

※各商品は店舗によって内容・価格が異なったり、取り扱いの無い場合があります。

※記載の価格は全て税抜き表記です。

### 【「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 2019「宅配すし市場 2018年実績」）

「銀のさら」公式サイト：<https://www.ginsara.jp/>

### 【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/>