

報道関係者各位

 2022 年 4 月 26 日
株式会社ライドオンエクスプレス

春から初夏に旬を迎える、ほのかな甘みを感じる希少で高級な白身魚
「奄美大島産 姫鯛」を期間限定で販売
2022 年 4 月 27 日（水）～

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、『いま！これ！勝負ネタ』として、『奄美大島産 姫鯛』を公式 WEB サイト限定で、2022 年 4 月 27 日（水）～6 月 15 日（水）の期間、数量限定で販売いたします。

※販売特設ページ：<https://www.ginsara.jp/campaign/himedai/>



6 月 15 日（水）まで、『奄美大島産 姫鯛』を販売

■『奄美大島産 姫鯛』2 商品を期間限定で販売

公式 WEB サイト限定販売商品として、『奄美大島産 姫鯛（1 貫）』と『鯛 3 貫盛り』を販売します。

『鯛 3 貫盛り』は、北海道／東日本・沖縄／東海エリアは「姫鯛」・「湯引き真鯛」・「金目鯛」が入っており、関西／中国・四国／西日本・九州エリアでは「姫鯛」・「活〆真鯛」・「金目鯛」が入っています。



奄美大島産 姫鯛（1 貫）

¥421（税込）



鯛 3 貫盛り（湯引き真鯛・金目鯛・姫鯛）

¥842（税込）

■春から初夏にかけて旬な奄美大島の高級魚を、現地から最高の鮮度のままお届け

姫鯛は、奄美大島近海の水深約 100mに生息している、古くから上質な魚として知られている高級魚です。一般的に流通されることはとても珍しく、上質な白身でほどよい甘みと旨味があるので酢飯に良く合います。

春から初夏にかけて一般的に旬とされており、より脂が乗って美味しい時期となります。



今回販売する姫鯛は、鹿児島離島の基幹漁法である瀬物一本釣りで水揚げされています。

今回は奄美の漁師が近海で釣り上げた後、鮮度抜群のままお届けするために、船の上での処理～出荷～加工まで、様々な工夫を行っています。

まず、姫鯛を釣った直後に、船の上で1尾1尾活メと洗浄をほどこし臭みを抑え、出荷時には、高鮮度な状態を維持するために必要な海水シャーベットアイスを使用、また加工においても特別な凍結技術で旨みを閉じ込めています。

奄美大島からの思いとともに、こだわり抜いた「姫鯛」をお届けいたします。



「銀のさら」では、これからいろいろな好みに対応していく商品を提供したい、様々な嗜好に応えていきたいという想いのもと、「いま！これ！勝負ネタ」を展開してまいります。また、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】

『奄美大島産 姫鯛』1貫 421円（税込）／『鯛3貫盛り』842円（税込）

お届け期間：2022年4月27日（水）～6月15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。

※地域により商品内容や価格が異なる場合があります。

※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。

「奄美大島産 姫鯛」：<https://www.ginsara.jp/campaign/himedai/>

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

【「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 2021「宅配ずし市場 2020年実績」）

「銀のさら」公式WEB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： 03-5444-3611
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/>