

報道関係者各位

 2022年5月16日
株式会社ライドオンエクスプレス

日本で最も深い湾として知られる駿河湾で獲れた旬な2つのネタ
「駿河湾産 生しらす&生桜エビ」を期間限定で販売
2022年5月16日(月)～

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、『駿河湾産 生しらす&生桜エビ』を公式WEBサイト限定で、2022年5月16日(月)～6月30日(木)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/suruga/>



6月30日(木)まで、『駿河湾産 生しらす&生桜エビ』を販売

■『駿河湾産 生しらす&生桜エビ』3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、『駿河湾産 生しらす(1貫) / 生桜エビ(1貫)』と『駿河(するが)1人前』を販売します。口の中で甘みが広がる「生しらす」と、プリッとした食感が特徴の「生桜エビ」、日本一深い駿河湾が育んだ今旬な2ネタを、どちらもお楽しみいただけます。



駿河湾産 生しらす
¥270(税込)



駿河湾産 生桜エビ(1貫)
¥270(税込)



駿河(するが)1人前
¥1,814(税込)

■トロっとした食感と出汁の旨味が最高な「生しらす」

駿河湾で漁獲されたしらすの旨味を引き立たせるために、しらすと相性の良いかつお・昆布・いりこを使用した白だしで味付けをしました。生姜を上にとッピングすることで、トロっとした食感と甘みが口の中で引き立ちます。



■世界的にもレア！日本で駿河湾でのみ漁獲を許されている「生桜エビ」

桜エビは世界的にも希少なエビで、日本では駿河湾産でのみ漁獲が許されています。そんな希少な桜エビを生のまま鮮度の良いうちに急速凍結し、桜エビ本来の旨味をギュッと閉じ込めました。甘くプリっとした食感がやみつきになります。



「銀のさら」では、これからもいろいろな好みに対応していく商品や、旬の食材を自宅にいながらにして味わっていただ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、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まいります。

【商品概要】

『駿河湾産 生しらす』／『駿河湾産 生桜エビ』各 1 貫 270 円（税込）

『駿河（するが）1 人前』 1,814 円（税込）

お届け期間：2022 年 5 月 16 日（月）～6 月 30 日（木）

※「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。

「駿河湾産 生しらす&生桜エビ」：<https://www.ginsara.jp/campaign/suruga/>

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/>