

2018年2月27日

脂の乗った肉厚金目鯛を、秘伝の昆布醤油に手仕事で丁寧に漬け込んだ 期間限定 釜寅「金目鯛釜飯」が初登場

- 〆には、旨みのしみ込んだご飯をおだしでいただく「金目鯛茶漬け」 -
2018年3月1日（木）～7月16日（月・祝）数量限定で販売

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、宅配御膳「釜寅」において、2018年3月1日（木）から2018年7月16日（月・祝）まで、「金目鯛釜飯」を全国の店舗で販売いたします。



釜寅 公式サイト URL：<https://www.kamatora.jp/>

■金目鯛の身が崩れないように、丁寧に手仕事で“釜寅秘伝の昆布醤油”に漬け込み

釜寅初となる「金目鯛釜飯」は、バイヤーが厳選したふっくら脂の乗った肉厚の金目鯛。その金目鯛をやさしい味わいの“釜寅秘伝昆布醤油”にじっくり漬け込み、ご飯と一緒に炊き上げています。

また、金目鯛は桜色の皮の美しさを菜の花で彩ることで、見た目にも美しい仕上がりを目指し、崩れやすい身は丁寧に手仕事で漬け込むなど、見た目から仕込みまでこだわりの詰まった贅沢な釜飯となっています。

■〆には、金目鯛の旨みを炊き込んだごはんに、“釜寅秘伝のおだし”を注いだ「金目鯛茶漬け」

〆には、金目鯛と昆布醤油の旨みを炊き込んだふっくらご飯に、あつあつの“釜寅秘伝のおだし”を注いだ「金目鯛茶漬け」がおすすめです。

さらに味わい深く、金目鯛の美味しさを余すことなくお楽しみいただけます。



【商品概要】

在庫がなくなり次第、販売終了となります。

- 商品名 : 金目鯛釜飯
- 価格 : 1,590円(税別)
- 販売期間 : 2018年3月1日(木)～2018年7月16日(月・祝)までを予定

バイヤーが厳選したふっくら脂の乗った肉厚金目鯛と、その旨みがお米ひと粒ひと粒にしみ込んだご飯を楽しんでいただけます。

内容：金目鯛・菜の花・しいたけ・うずらの卵
 銀杏・にんじん・ごぼう
 薬味／おだし／漬物 付き

※地域により価格が異なります。
 ※一部地域では販売致しておりません。
 ※あつあつのままご自宅までお届けするため、ご注文を頂いてから調理を開始いたします。
 ※販売期間は地域によって異なります。



金目鯛釜飯

【「釜寅」概要】

釜飯の新しい美味しさ。新しい楽しみ方。
 釜飯をもっともっと身近にし、皆様のお食事に笑顔を。

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と「一度で三度美味しい釜寅流」の食べ方を楽しんでいただけます。「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※を獲得しております。※株式会社富士経済（外食マーケティング便覧2017〈宅配釜飯市場2016年実績〉）より



一度で、三度美味しい。『釜寅』の美味しい食べ方

- ◆ 一、まずは釜飯をそのまま
 じっくり炊き込んだ具材と、その旨みが生み込んだご飯のひと粒ひと粒を、心ゆくまでご堪能ください。
- ◆ 二、お好みで薬味をのせて
 薬味（のり・本わさび・ねぎ）をのせてお召し上がりください。薬味の風味が効いて、また違った味わいが楽しめます。
- ◆ 三、締めはお茶漬けで
 薬味をお好みでのせ、上からあつあつの釜寅秘伝の「おだし」を注げば、釜寅流釜飯茶漬けの出来上がり。