

報道関係者各位

2021年4月22日

株式会社ライドオンエクスプレス

「宅配寿司 銀のさら」を運営するライドオンエクスプレス 専門店の“肉”メニューに特化した新宅配サービス「DEKITATE」

4月30日（金）スタート

とんかつ・焼肉・牛たんの3ブランドを展開

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）（以下、当社）は、グループ企業である株式会社ライドオンエクスプレスにおいて、新事業となる宅配サービス「DEKITATE（デキタテ）」を、2021年4月30日（金）から東京都内一部エリアにて開始いたします。同サービスは、専門店の“できたて”的な味わいを自宅にいながら味わうことができるもので、サービス開始時は「とんかつ」「焼肉」「牛たん」の3ブランドで展開、こだわり抜いた専門店の味を、お弁当スタイルでご自宅までお届けいたします。



■“魚”から“肉”へ新ジャンルへの挑戦！専門店の美味しさにこだわったお弁当スタイルの新ブランド誕生

当社では、宅配寿司「銀のさら」を中心としたフードデリバリーサービスや、地域の飲食店メニューの宅配代行サービス「ファインダイン」を開拓しています。コロナ禍である今、外食を避け自宅で食事することが増え、自宅まで料理を配達するフードデリバリーサービスはさらに需要が高まっています。そこで当社では、お客様へ「専門店の美味しさをご自宅にいながら味わっていただきたい」という想いから、15年の宅配代行実績がある「ファインダイン」のデータを分析し、自宅で再現することが難しく、なお且つ、宅配で人気の業態に注目、まずは「とんかつ」「焼肉」「牛たん」の3つのブランドを開発、「出前」として注文しやすい“お弁当スタイル”での提供を行います。

これまで「寿司」を中心とした“魚”を得意としてきた当社ですが、フードデリバリーサービスのノウハウ・食材の調達力を活かし、数年間の構想を経て、新たに“肉”をメインとした3ブランドを開拓していきます。

尚、今後さらにブランドを拡充予定です。

■注文から約 20 分でお届け！デリバリーでも自宅で“できたて感”を感じられる 3 ブランド

3 ブランドは、とんかつ専門の「とんかつ専門店 粉豚（コブタ）」、焼肉専門の「国産牛 炭火焼肉 SAMURAI（サムライ）」、牛たん専門の「牛たん専門店 まつしま」で、料理の専門性とお届けした時の“できたて感”を大切にしています。それぞれの商品開発には一から研究を重ね、数年の開発期間を経てメニューが完成。デリバリー専門でサービス展開してきた当社だからこそ出来る、お届けした時に美味しいと“できたて感”を感じてもらえる工夫をしました。また、調理段階の工夫だけでなく、ご注文いただいたてから、調理時間と配達時間を合わせて平均 25~30 分以内でのデリバリーが可能で、“できたて感”を感じていただけるよう宅配時間にもこだわっています。



とんかつ専門店 粉豚



国産牛 炭火焼肉 SAMURAI



牛たん専門店 まつしま

■3 ブランドそれぞれのこだわり

◇厚さ 2.5cm！肉厚で柔らかいブランド豚肉を使用したジューシーなとんかつ 「とんかつ専門店 粉豚」

「とんかつ専門店 粉豚」は、「日本 SPF 豚協会」の認定制度に沿って、ほぼ無菌状態で飼育した「林 SPF」というブランド豚を使用した、最低でも厚さは 2.5cm（衣をつけると約 3cm）と分厚く食べ応えがあるサイズのとんかつが特徴です。また、お届けした時に“できたて”的なサクサク感を味わっていただけるよう、剣立ち（揚げたパン粉が剣のように立ち上がっている状態）が良く油切れの良いパン粉をつけ、低温でじっくり揚げることで、より豚肉を柔らかくジューシーに仕上げます。

有名とんかつ専門店にも引けをとらない、肉厚で柔らかい食感と濃厚な肉の味、脂身の甘みと旨味を感じていただけます。

美味しいの違いは使用するブランド豚の育ちの違いにもあります。「林 SPF」は、清潔な環境で徹底された衛生管理のもと、穀物中心で抗生物質を限りなく使用しないオリジナル飼料で育っています。

〈メニュー例〉 ※お弁当包材でお届けいたします



粉豚特上ロースかつ弁当 2.5

2,800 円（税込）



粉豚特上リブロースかつ弁当 2.5

3,000 円（税込）



【数量限定】粉豚 MIX 弁当（ミニかつ&ささみ&海老かつ）

2,200 円（税込）

◇厳選された 4 種類の部位を使用！柔らかくて香ばしい炭火焼肉 「国産牛 炭火焼肉 SAMURAI」

「国産牛 炭火焼肉 SAMURAI」は、「お届け時が食べごろ」というコンセプトの全く新しいお弁当スタイルで提供する焼肉が特徴です。使用部位を厳選し、サンカク・カイノミ・リブロース・サーロインの 4 種類の部位を中心に使用。部位によっては手切りすることによって、機械では難しい細かい筋や脂を取り除き、柔らかく食べやすい肉に仕上げています。これまで焼肉弁当は、時間が経つ

ことによって肉が乾き、美味しさを損なってしまうことが課題でしたが、同ブランドでは粘性の高いタレを使用することで、お届け時でも柔らかく美味しい焼肉弁当を実現させました。高火力な炭火で焼いた、特製タレと炭の香りが合わさった香ばしさが食欲をそそります。

〈メニュー一例〉



SAMURAI カルビ弁当 (黒毛和牛サーロイン)

3,500 円 (税込)



特上カルビ MIX弁当 (和牛リブロース&カイノミ)

2,580 円 (税込)



上カルビ弁当 1.5 人前 (カイノミ)

2,780 円 (税込)

◇高級部位「タン元」を使用！炭火でジューシーに焼き上げた 「牛たん専門店 まつしま」

「牛たん専門店 まつしま」は、一頭からとれる量が少ない高級部位「タン元」を中心に使用、厚さ 10mm と肉厚にスライスし、高火力の炭火で焼くことで旨味を閉じ込めた、柔らかでジューシーな牛たんが特徴です。時間が経っても脂がのった柔らかさと炭火の香ばしさをお楽しみいただけます。また、成牛だけでなく、成牛より更に肉質の柔らかい、希少な乳飲み仔牛の「タン元」も取り揃え、仔牛特有のミルキーでまろやかな甘みを味わっていただけます。

〈メニュー一例〉 ※お弁当包材でお届けいたします



厚切り牛たん (大)

3,200 円 (税込)



【数量限定】仔牛の厚切牛たん弁当 (大)

3,300 円 (税込)



【数量限定】やわらか牛たんカレー

1,390 円 (税込)

当社では、フードデリバリーのリーディングカンパニーとして、これからも食卓へ美味しい料理と笑顔をお届けしていきます。

【サービス概要】

- サービス名：DEKITATE（デキタテ）
- 展開内容：とんかつ専門店 粉豚／国産牛 炭火焼肉 SAMURAI／牛たん専門店 まつしま
- 対象エリア：東京都港区の一部
- 客単価：2,600 円～3,500 円程度
- ご注文方法：電話、WEB、出前館、UberEATS
- お届け時間：25 分～30 分（ご注文数量によりお時間をいただく場合がございます。）
- 公式 WEB サイト：<https://www.d-dekitate.jp> ※4/30～公開予定



【「DEKITATE」について】

「専門店の美味しさをご自宅でも！」をコンセプトに誕生した宅配サービス。注文からお届けまで、約 20 分で“できたて”的な美味しさをお届けします。ブランド豚を使用した肉厚のとんかつを提供する「とんかつ専門店 粉豚」、サンカク・カイノミ・リブロース・サーロインの 4 種類の部位を使用したこだわりの炭火焼肉を提供する「国産牛 炭火焼肉 SAMURAI」、成牛や希少な乳飲み仔牛の「タン元」を提供する「牛たん専門店 まつしま」の 3 ブランドを展開しています。

公式サイト：<https://www.d-dekitate.jp> ※4/30～公開予定

【「ファインダイン」について】

街のレストランの本格料理を、ご自宅やオフィスで手軽にお楽しみいただけるデリバリー代行サービスです。自社ブランド（宅配寿司「銀のさら」・宅配御膳「釜寅」等）運営において培ったデリバリー及び販売促進ノウハウを活かして、提携レストランの宅配代行を行う店舗を展開。

2021 年 4 月 22 日現在、東京都内的一部エリアでサービスを展開中です。

ファインダイン展開エリア（店舗）は公式サイトにてご確認いただけます。（<https://www.finedine.jp/office/>）

公式サイト：<https://www.finedine.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/>

本リリースに関するお問合せ

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス 広報事務局

担当：小野（携帯 090-4948-0868）／杉村（携帯 070-1389-0175）

TEL : 03-5411-0066 FAX : 03-3401-7788

e-mail : pr@netamoto.co.jp