

報道関係者各位

 2021 年 4 月 26 日  
株式会社ライドオンエクスプレス

**日本の“旬”を通じて産地や食材の魅力を発信**  
**「駿河湾の宝石」と「富山湾の宝石」を使用した期間限定商品**  
**2021 年 4 月 28 日（水）～6 月 20 日（日）数量限定販売**

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、グループ企業が展開する、宅配寿司「銀のさら」において、公式 WEB サイト限定で販売するスペシャル商品として、『駿河湾 桜エビ』と『富山湾 白エビ』を 2021 年 4 月 28 日（水）～6 月 20 日（日）の期間、数量限定で販売いたします。



期間限定販売の「駿河湾 桜エビ」・「富山湾 白エビ」

■ “旬”の「桜エビ」・「白エビ」を使った期間限定商品が登場

日本の“旬”の食材を使用した、公式 WEB サイト（<https://www.ginsara.jp/>）限定の期間限定商品として、今回はそれぞれ「宝石」と呼ばれている“旬”のエビ 2 種類を使用した以下の 3 商品が登場します。



**駿河湾 桜エビ**  
**¥216（税込）**  
 ※1 貫販売



**富山湾 白エビ**  
**¥324（税込）**  
 ※1 貫販売



**桜エビ&白エビセット**  
**¥432（税込）**  
 ※2 貫セット販売

### ■ 1尾ずつ凍結し、獲れたての美味しさを閉じ込めた「駿河湾の宝石」と呼ばれる「桜エビ」

日本国内では唯一、静岡県駿河湾のみで水揚げされる「桜エビ」。

富士川、大井川、安倍川の清流が流れ込む独特な構造の駿河湾は、「桜エビ」の生育に最も適しているといわれ、淡水が混入する河口付近に群れます。春漁と秋漁の年2回の漁獲で厳しく漁獲管理されるため、大変貴重で「駿河湾の宝石」と呼ばれています。

今回は、春漁で獲れた「桜エビ」を使用。小さな「桜エビ」を漁獲後すぐに1尾ずつ凍結することで、旨み・香り・水分を即時に閉じ込め、「桜エビ」特有の風味を残すことができ、解凍後も新鮮な状態のまま寿司ネタにすることができます。香ばしさと、とろっとした甘さがぎゅっと詰まった「駿河湾の宝石」をお楽しみください。



### ■ とろける甘さ！希少性の高い「富山湾の宝石」と呼ばれる「白エビ」

北陸地方北東部に位置する美しい富山湾の狭い海域に「白エビ」は生息しています。

富山湾だけで漁獲され、とても希少性が高く、泳いでいる時の身の色が淡い透明のピンク色で美しいことから「富山湾の宝石」とも呼ばれています。

市場に流通するほどの漁獲があるのは世界でも富山湾だけで、12月～3月までの禁漁期間が解禁された4月～夏にかけてが“旬”です。白く透明な身は上品な甘さを閉じ込めて、「白エビ」独特のとろける食感を楽しむことができます。



### ■ 生産者と消費者を結ぶ架け橋に！日本の“旬”から興味喚起につなげるための商品づくり

「銀のさら」では、「お寿司を通じて生産者と消費者がもっと身近に繋がってほしい」という想いから、毎月公式WEBサイト限定販売商品として、様々な地域の“旬”の厳選食材を使用した商品を開発しています。生産者の手助けになることと同時に、国産の厳選食材を多くのご家庭にお届けし、地域やその食材について興味・関心を持っていただけることを長期目的として、より産地の特色の見える“旬”の食材を使用した商品を通じて、その魅力をお客様にお伝えしていきます。

「銀のさら」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、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】

- ・『駿河湾 桜エビ』 1貫 216円（税込）
- ・『富山湾 白エビ』 1貫 324円（税込）
- ・『桜エビ&白エビセット』 2貫セット 432円（税込）

お届け期間：2021年4月28日（水）～6月20日（日）

☆「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。

※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。

特設ページ：[https://www.ginsara.jp/campaign/double\\_shrimps/](https://www.ginsara.jp/campaign/double_shrimps/)

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



『桜エビ&白エビセット』

## 【「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 2020「宅配ずし市場 2019 年実績」）

「銀のさら」公式 WEB サイト : <https://www.ginsara.jp/>

「桜エビ・白エビ販売 特設ページ」 : [https://www.ginsara.jp/campaign/double\\_shrimps/](https://www.ginsara.jp/campaign/double_shrimps/)

## 【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](mailto:pr@netamoto.co.jp)