

2025年3月17日

報道各位

陸上養殖場育ちの「みらいサーモン」を銀のさらにて  
2025年3月17日(月)～期間・数量限定販売  
魚のうまみと程良い脂を兼ね備えた次世代サーモンを全国へお届け

ニチモウ(株) (本社：東京都品川区、代表取締役社長：青木 信也) は、(株)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) のグループ企業である(株)ライドオンエクスプレスが展開する、宅配寿司「銀のさら」(以下、「銀のさら」) において、旬の食材や希少なネタなどを公式 WEB サイトでのみ期間限定で販売する「いま！これ！勝負ネタ」として、2025年3月17日(月)～『みらいサーモン4種食べ比べ』を数量限定で提供いたします。(数量が無くなり次第、期間中であっても販売は終了となります。)

※販売特設ページ：[https://www.ginsara.jp/campaign/mirai\\_salmon/](https://www.ginsara.jp/campaign/mirai_salmon/)



■ 『みらいサーモン4種食べ比べ』期間・数量限定寿司

銀のさらの公式 WEB サイト (<https://www.ginsara.jp/>) 限定販売商品として、みらいサーモン、みらいサーモン (しょうがねぎ)、漬けみらいサーモン、炙りみらいサーモンを使用した『みらいサーモン4種食べ比べ』を販売いたします。

プリプリとした食感と、噛めば噛むほど味わえる魚のうまみをお楽しみください。



みらいサーモン4種食べ比べ  
1,717円 (税込)

## ■次世代の水産業を支える環境に優しい陸上養殖

近年、水温上昇は日本国内に限らず、世界的に進行している深刻な問題があります。水温の上昇により魚病が発生し、生産量が伸び悩むという課題に対し、注目されている技術が「閉鎖循環式陸上養殖（RAS）」（以下、RAS）です。

陸上の閉鎖空間で水を循環・浄化しながら魚や貝などの水産物を養殖する方法で、外部環境の影響を受けにくいことが特徴として挙げられます。

RAS 技術により、水を循環・ろ過し、限られた水資源を効率的に活用するとともに、養殖過程で発生する排泄物を 100%回収・適切に処理することで、海や川への排出物の流出を限りなくゼロに抑えられています。

自然環境への負荷を大幅に軽減し、生態系を守る持続可能な水産業を実現しており、陸上で管理されるため外部環境の影響を受けにくく、寄生虫や病気の感染リスクを低減しています。



九州電力㈱の豊前発電所（福岡県豊前市）敷地内の閉鎖循環式陸上養殖場と「みらいサーモン」

## ■良質な環境下で育つ、魚のうまみと程良い脂のりを兼ね備えた『みらいサーモン』

みらいサーモンは酸素量、水温、水流、給餌量、などをサーモンに最適になるよう、飼育環境を緻密に管理して育てられています。メス際は、当社が開発した魚を苦しめずに一瞬で落ち着かせる電気鎮静化装置を使用し、サーモンの暴れを抑えられ、育成から最後までノンストレスな環境で保たれることにより、鮮度が良く魚のうまみと程良い脂のりを兼ね備えています。

### 【お問い合わせ先】

本リリースに関するお問い合わせ先：ニチモウ㈱ 総務部

TEL：03-3458-3020 FAX：03-3458-3088

銀のさらに関するお問い合わせ先：㈱ライドオンエクスプレスホールディングス 広報 担当：鈴木

TEL：03-5444-3850 FAX：03-5444-3616

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