



平成 26 年 4 月 18 日

## スリーエフの冷し麺

## 希少な常陸秋そばと自家製だしのつゆなど

こだわりの美味しさで 4 月 23 日(水)発売開始(関東エリア限定)

株式会社スリーエフ（本社：横浜市中区、社長：中居勝利）は、気温上昇と共に本格的なシーズンを迎える冷し麺について、スリーエフだから出来る麺とつゆにこだわった商品を 4 月 23 日(水)から首都圏のスリーエフで発売します。

## ◇国産のそば粉や小麦粉にこだわった麺

今回の冷し麺は、そばには茨城県産の常陸秋そば（ひたちあきそば）という香り、風味、品質の高いそば粉を使用しています。

また、うどんは国内産の小麦粉を 100% 使用し、一部に「ゆめちから」という粘りと力強さを出す小麦粉をブレンドし、国産小麦の風味、もちもち感を出すと共にのど越しを良くして、しっかりとした食感を出しています。

中華麺はシャキッとしながら、粘りとのだ越しの良い麺に仕上げました。



## ◇製麺工場で作る自家製だしのそばつゆとそうめんつゆ

「そばつゆ」「そうめんつゆ」は、製麺工場の自家製。つゆは、北海道産真昆布と鰹節でとった出汁に更に鰹節を加え追い鰹製法で作り、旨みを増すために宗田鰹節、さば節、うるめいわし節を使用し本格派を追求しました。

## 【冷し麺 商品一例】

## 常陸秋そば粉の割子そば 325 円(税込)

風味と香りが高い評価を得ている常陸秋そば粉を使用し、昆布・鰹節から手間を掛けて出汁を取った上品な風味のつゆを合わせました。

## 冷したぬきうどん 398 円(税込)

北海道小麦 100% のしっかりしたコシとつるみのあるうどんに、自家製の風味と食感の良い揚げ玉をかけて召し上がっていただきます。

## 冷し中華(醤油) 460 円(税込)

コシがありながらのど越しの良い麺を使用し、つゆは程よい酸味と生姜の風味に蜂蜜を加え、コクとすっきり感を出しました。

※その他、冷しとろろそばや揖保乃糸ざるそうめん、冷しぶっかけ温玉おろしうどんや冷し坦々麺、お手頃なミニサイズの各種冷し麺を取り揃えました。