

News



平成 26 年 8 月 22 日

**スリーエフのおでん**  
**生(なま)醤油と自家抽出だしのまろやか味わいのおでん**  
**8月26日(火)発売開始**

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：中居勝利）では、8月26日よりおでんの展開を開始いたします。今年は生（なま）醤油と鰹節、昆布の自家抽出だしを使用したつゆと、産地や素材にこだわった具材を揃えた上品でまろやかな味わいのおでんとなっています。

**○生(なま)醤油と自家抽出だしのつゆがおでんの味わいを引き立てます。**

今年のおでんつゆは、製造工程で火入れをしていない、生（なま）醤油のまろやかな旨味と、本枯れ節と荒節、昆布からダシを自家抽出することで上品な風味を食べ始めから最後までしっかりと感じられる、飲み干したくなるつゆに仕上げています。

**○つゆと良く合う旨味と食感に工夫を凝らした具材**

季節に合わせて産地を変える大根、黄身まで味のしみ込んだブランド玉子「おいしい卵」、旨みある魚種を使用した練り物、大豆の旨味と瑞々しい口当たりの厚揚げ、口のなかでとろけるはんぺんなど、安心とこだわりの具材をお届けします。

- 発売開始            8月26日(火)
- 価格帯             80円より110円(8/26発売分)
- アイテム数        初回22アイテム(一覧は別紙)  
                          ※四国は19アイテム  
                          ※順次、新商品を発売してまいります。



(商品リスト) \*印は関東エリア限定

商品名	価 格	特 徴
大根	80 円	契約農家で栽培した産地指定（北海道・茨城・千葉）の大根。季節に合わせ産地を変更します。
玉子 （おいしい卵）	90 円	健康に育てた鶏の、黄身の濃厚な旨味とコクが特徴の「おいしい卵」を使用しました。
しらたき	80 円	結ばずにリングで纏めることで解けた時に喉越しよく食べられるしらたきです。
厚切りこんにゃく	80 円	群馬県産のこんにゃく粉を使用、弾力ある食感と、スープの旨味を楽しめるこんにゃくです。
味わいがんも	110 円	ふんわりと甘味のある豆腐質のがんもにレンコンを加え、シャキシャキ食感が楽しめます。
絹厚揚げ	95 円	絹豆腐を使用し、瑞々しく滑らかに仕上げました。濃厚な大豆の風味豊かな厚揚げです。
焼きちくわ	100 円	弾力と旨味に優れた「グチ」を入れた、魚本来の旨味とコシがしっかりと感じられるちくわです。
*ふんわりはんぺん	105 円	自身魚にたっぷりの山芋を使い、ふわふわと口溶け良く仕上げました。
牛すじ串	115 円	牛の横隔膜（メンブレン）を使用。コラーゲンたっぷりの低カロリーメニューです。
根室産こんぶ巻き	85 円	根室産一等検昆布を使用。つゆを美味しくするだけでなく、食感や旨味も味わえます。
鶏つくね坊	108 円	ホットスナックで人気の鶏つくね坊をおでん種にした、フランカーとは一味違う味わいです。
もち巾着	100 円	粘りがあり風味の良い餅をふんわりソフトな油揚げで包みました。
ごぼう巻き	90 円	風味と食感の良い国産のごぼうを使用し、近海魚をブレンドしたすり身で包みました。
ウィンナー巻き	105 円	オールポーク、天然羊腸を使った粗挽きウィンナーを使用しました。
いか三昧	90 円	いかを混ぜたすり身でゲゾを巻いた、いか三昧の商品です。
*ちくわぶ	85 円	独自の配合により滑らかさと粘りを出した昔ながらのちくわぶです。
ウィンナー	105 円	パリッとした食感にこだわり天然羊腸を使った粗挽きウィンナーを使用しました。
さつま揚げ	95 円	愛知県三河湾産の近海魚を中心に使った魚の旨味をしっかりと味わえるさつま揚げです。
*つみれ	105 円	いわし独自の風味とほろほろした食感を活かしたつみれです。
なると巻き	90 円	一定の温度で寝かせ、弾力を上げ、滑らかでしっとりとした食感に仕上げました。
だし巻き玉子	105 円	利尻産の昆布と枕崎産の鰹節を使った風味豊かなだし巻き玉子です。
かに風味蒲鉾揚げ巻	105 円	食感の良いかに風味蒲鉾を油揚げで巻きました

※展開期間中、新商品が追加されます。