



平成27年8月19日

**スリーエフ “つゆ自慢” 追い鰹製法で仕上げた  
だし香る「おでん」8月25日(火)スタート！  
便利な「袋入り」も販売します**

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：中居勝利）は、追い鰹製法のだしと生醤油を使い、風味豊かな味わいに仕上げた“つゆ自慢”のおでんを8月25日（火）から発売します。

**◆追い鰹製法による鰹風味豊かなつゆへ**

今年のテーマは「だし香るおでん」。追い鰹製法で香り高く、風味豊かな透明感のあるつゆに仕上げました。

**ベース**：火入れしていない生（なま）醤油を使用しています。一般的な醤油に比べて、もろみの香りが残った旨みの特徴です。

**だし**：鰹と昆布だしの自家抽出。荒節と本枯節の2種類を併用する事でだしの力強さと持続性を実現しました。

**旨み**：椎茸とチキンを使い、全体のバランスと風味を整えました。



**◆定番から新作までバラエティ感あふれるおでん種**

おでんに欠かせない大根（75円）と玉子（90円）は下味から改良しました。味がしみ込みにくい種ですが、調味液を改良した事で店舗で仕込んでから短時間でちょうど良い状態でお召し上がりいただけます。また、バラエティ豊かな種を9月8日から10週連続して計13アイテム発売します。「鶏ごぼう串」や「肉詰めいなり」「花こんにゃく」等、昨年にはなかったアイテムも多数発売します。



**◆ご要望にお応えして今年も「袋入り」も販売**

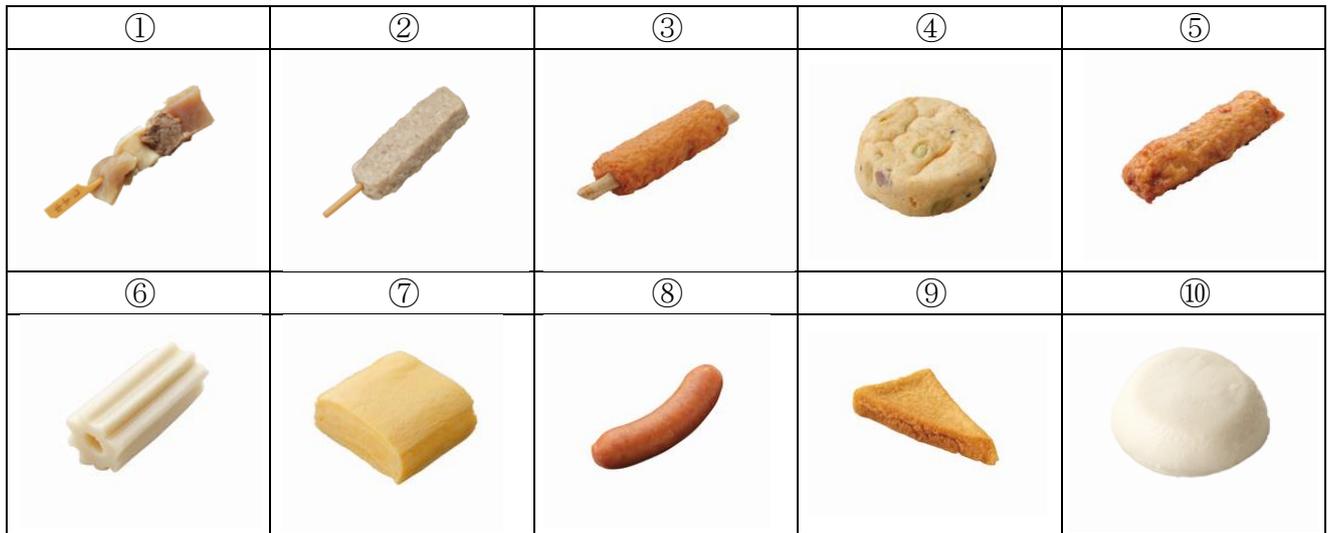
「買ってすぐではなく、後で食べたい」「ストックしておきたい」「自宅まで持ち帰りづらいので何とかしたい」等のご意見・ご要望をいただき、昨年からは袋入りの販売を始めました。

今年についても引き続き、袋入りのおでんを発売します。

あわせて、仕込み用とつぎたし用のおでんつゆも販売します。

※一部、袋売り対応していない商品もございます。

◇商品一例



	商品名	価格 (税込)	商品特徴
①	牛すじ串	120 円	大きくカットした牛すじをやわらかく下味が付くように仕上げました。
②	赤城山麓豚つくね串	110 円	脂にコクがあり、肉質も柔らかな赤城山麓豚を使ったつくねです。
③	ごぼう巻き	95 円	風味と食感の良い国産のごぼうを使用しました。
④	味わいがんも	110 円	キメの細かい豆腐生地を使った具材たっぷりのがんもです。
⑤	いか三味	90 円	昨年よりもいかゲソを長めにし、食感を楽しめるように仕上げました。
⑥	ちくわぶ	90 円	小麦粉の配合と生地の練り具合で滑らかさと粘りを出しました
⑦	だし巻き玉子	110 円	枕崎産かつお節エキスと利尻産昆布エキスを使った風味豊かなだし巻きです。
⑧	鎌倉ハムウインナー	118 円	肉の旨みとパリッとした食感に重点をおいて造ったプレミアムウインナーです。
⑨	絹厚揚げ	100 円	絹豆腐を使用した瑞々しくのど越しの良い厚揚げです。豆の風味が味わえます。
⑩	ふんわりはんぺん	105 円	白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。