



平成 28 年 2 月 16 日

目指すは“ほっとする 町のパン屋さん”
スリーエフのオリジナルパン 素材や製法にこだわり一新！
2月17日(水)から 続々発売

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：中居勝利）は、オリジナルブランド『F STYLE（エフスタイル）』のパンについて、これまで以上に素材や製法にこだわってラインナップを大幅に一新し、2月17日（水）より新商品やパワーアップした商品、約40品を順次発売します。

◆“ほっとする 町のパン屋さん”を目指します！

今回、スリーエフではオリジナルブランド『F STYLE』のパンを大幅に見直し、素材や製法にこだわったこれまで以上に価値あるパンを発売します。

例えば、“食パン”については使用する“湯捏生地（ゆごねきじ）”の比率を高めて、しっとりとした食味の邪魔をしない小麦本来のほのかな甘さを感じられる味に仕上げました。小麦粉の一部をお湯で捏ね、一昼夜じっくりと熟成させる湯捏生地は時間と手間がかかる製法ですが、そのひと手間を惜しまず、より良い商品をお客様にお届けします。その他にも、数量限定商品や多くのお客様からご支持をいただいている専用オーブンを使った“焼き”に特化した商品などを発売し、『パンを買いにスリーエフに行こう！』と提供いただける“ほっとする町のパン屋さん”を目指します。



◆商品一例(価格は税込み)



くるみチョコクロカン
135 円
2月17日(水)発売



よもぎ香る小豆の蒸しぱん
123 円
2月17日(水)発売



ツイストサンド チョコ&ホイップ
119 円
3月2日(水)発売



焼きチョコトースト
135 円
3月2日(水)発売