



平成28年2月18日

【スリーエフ】 開発に1年をかけた絶対の自信作

オリジナル和菓子『どら焼』

2月24日(水) 満を持して発売！

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：中居勝利）は、店舗数や展開エリアなどの規模を生かして、“希少な素材を使った商品”や“ひと手間ふた手間かけた商品”など、こだわりの商品開発を行っております。今回、国産の原材料にこだわったオリジナル和菓子「どら焼」を2月24日（水）に発売します。

◆コンビニでは異例とも言える開発期間

通常、コンビニエンスストアで発売される商品は約2～3ヶ月、長いものでも約半年の開発期間を経て店頭に並びます。商品設計から始まり、試作と試食を繰り返した後に発売される新商品は、売れ行きによってはわずか1週間で姿を消す商品もあります。今回発売する「どら焼」は和菓子の定番として、決して目立つ商品ではありませんが、だからこそ原材料から製法までを徹底的にこだわり、開発に約1年という月日をかけて完成させた商品です。こだわりにこだわり抜いたスリーエフ絶対の自信作です。



◆こだわりの国産素材で旨味を追求

- ・北海道産小豆 小豆の風味が際立ちます。炊き方にも工夫し、ふっくらとした粒感に仕上げました。
- ・国内産小麦粉 保水性が高くもちり感が特徴の国産小麦。さらにふんわり食感を加えました。
- ・北海道産ビート糖 しつこくない甘さを追及。口残りの少ない“キレ”のある甘さです。
- ・沖縄県産加工黒糖 生地のコクある黒糖原料を使用し、餡に負けない皮にしました。

◆商品概要

商品名:FSTYLE どら焼

価格:150円(税込)

発売日:2月24日(水)

特徴: ふわふわもちり食感の黒糖生地の皮に風味豊かなつぶ餡を包み込んだ国産素材にこだわったオリジナルのどら焼です。コンビニ等で発売している常温のどら焼は“皮が固く”“餡が甘すぎる”というイメージを持たれがちですが、今回は専門店の味を目指し、“甘すぎず飽きのこない餡”と“ふんわりふっくらした皮”に仕上げました。

