



平成28年5月9日

スリーエフ 素材を美味しくリニューアル  
“水耕栽培野菜”や“ふんわり千切りキャベツ”を使ったサラダ  
5月10(火)～ 順次発売

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：中居勝利）は気温の上昇とともに、トレンドが高まる時期にあわせてサラダを刷新します。水耕栽培野菜“フリルアイス”を使ったサラダや、加工工程の見直しにより、ふんわり柔らかく食べやすくなった千切りキャベツを使ったサラダなど、5月10日（火）より順次発売します。

### ◆水耕栽培野菜“フリルアイス”を使用

今回、スリーエフでは初となる水耕栽培の野菜を使用したサラダを発売します。使用する野菜は“フリルアイス”というグリーンリーフ（リーフレタス）の一種です。シャキシャキとした歯ざわりで苦味が少なく葉先がきれいなことが特長です。供給量が少ない為、コンビニのサラダとして使われる事は珍しく、独自性を感じていただける商品です。今後もこのような水耕栽培野菜を使用したサラダを発売していく予定です。



レタスとフリルアイスのグリーンサラダ  
298円(税込) 5月10日(火)発売

### ◆サラダの定番“千切りキャベツ”をイチから見直し、ミリ単位で改良

サラダに使用する“千切りキャベツ”はスライス幅を2mmから1mmに変更しました。また、キャベツの洗浄方法についても野菜本来の味わいが楽しめるよう改良、ふんわりとしたキャベツを感じていただけます。さらに、ドレッシング付きのサラダについては、調味料の配合を見直して具材を加えることで、風味・食感・野菜との絡みをアップさせました。

### ◆商品ラインナップ（一例）



たっぷりツナとコーンのサラダ  
248円(税込) 5月10日(火)発売  
加工工程を見直したキャベツを使用。  
レタスを増量してシャキシャキ感アップ



1日に必要な野菜の半分サラダ  
360円(税込) 5月10日(火)発売  
トマト・きゅうり・パプリカ・ヤングコーンなど  
を使った初夏にぴったりのサラダです



棒々鶏サラダ  
298円(税込) 5月10日(火)発売  
国産の胸肉を使用した蒸し鶏を増量し、ソ  
ースの配合を夏向けに変更しました