



平成 28 年 7 月 19 日

**【スリーエフ】 食べ始めから美味しい
ひとくちめから「具」が楽しめるよう手巻おにぎりを刷新
7 月 20 日(水) 発売**

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：山口浩志）は、パリパリ海苔を後から巻くタイプの“手巻おにぎり”について、食べたひとくちめから具材を楽しめるよう具量や製造方法を見直した商品を7月20日（水）よりスリーエフ全店にて発売します。

◆具を増量！ひとくちめから具を楽しめる手巻おにぎりは全7品

今回、コンビニおにぎりの定番であるパリパリ海苔タイプの“手巻おにぎり”について、より一層美味しさを感じていただけるよう改良を行いました。改良のポイントは2つ、①具材の見直しと具の増量 ②おにぎりの成型方法の変更です。この改良により、食べ始めのひとくちめから具を味わえるおにぎりが完成しました。対象となるおにぎりは“ツナマヨ”“紅鮭”“日高昆布”などの定番商品7品です。これから迎える夏の行楽シーズンに外出先で食べる機会が増えるおにぎりをより美味しくお客様にご提供します。



◆商品概要（価格は税込み） 発売日はすべて7月20日(水) です

1. 手巻 ツナマヨ 110 円
ツナマヨをよりジューシーに感じられるように改良し、増量しました
2. 手巻 紅鮭 138 円
紅鮭を粗ほぐしから細かいフレーク状に変更し、増量しました
3. 手巻 日高昆布 110 円
昆布の長さを変更して、全体に広がりやすいよう改良し、増量しました
4. 手巻 焼たらこ 130 円
焼きたらこを増量しました
5. 手巻 辛子明太子 140 円
明太子を増量しました
6. 手巻 ねぎとろわさび醤油 130 円
ねぎを増量し、食感よく仕上げました
7. 手巻 おかか 110 円
おかかを増量し、隠し味に粉末しょうゆを加えました



パッケージは改良点を
分かりやすく訴求します