



平成 28 年 9 月 7 日

**【スリーエフ】ダシの香りと麺ののどごしを追求
レンジで温めるHOT麺がさらに美味しくなって新登場！
9月7日(水) から順次発売**

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：山口浩志）は、気温の低下と共に販売が高まる電子レンジで温めて食べる“HOT麺”を“ダシの香り”“麺ののどごし”にこだわって刷新しました。石臼で挽いた蕎麦粉を使ったかきあげ天ぷらそば等、9月7日（水）よりスリーエフ全店にて順次発売します。

◆ダシ・麺・かき揚げ、全てを見直した天ぷらそば

今回発売するHOT麺はダシやスープ、麺の原料や形状、具材など、様々な角度から見直しを行いました。例えば「レンジかき揚げてんぷらそば」については、石臼挽きの蕎麦粉使用については昨年と同じですが、今年はさらに麺を太くして粘りつつもなめらかな食感の蕎麦に仕上げました。ダシは「花かつお」「かつお荒節」「北海道産真昆布」から取り、穏やかな香りと風味ある仕上がりです。また、かき揚げについては調理工程の見直しを行い、ひと手間かけることで立体感を出し、更にサイズアップも行いました。

その他にも、食感にこだわり国産小麦を配合した「ダシ香るレンジたぬきうどん」や麺の形状を丸から四角に変更した「鶏の旨み味わうレンジ醤油ラーメン」等、多くの麺好きに味わっていただきたいラインナップです。

◆商品概要（価格は税込み）※写真は全て、電子レンジで温める前の状態です。



レンジかき揚げ天ぷらそば

410円 9月7日(水)発売

蕎麦は香りと食感の良い石臼挽き蕎麦粉を使用、昨年より太く、粘りつつもなめらかな食感に仕上げました。花鰹、鰹、昆布のだしを使用したつゆは穏やかな香りと風味あるダシを感じていただけます。

ダシ香るレンジたぬきうどん

398円 9月7日(水)発売

麺には粘りと弾力性に優れた国産小麦を配合し、なめらかさがあがりながら食感のしっかりとしたモチモチ感を表現しました。つゆには濃口醤油を使って塩分を抑え、あっさりしながらもダシ感強い仕上げとしました。

鶏の旨み味わうレンジ醤油ラーメン

9月14日(水)発売

麺は国産小麦を使用し、丸麺から角麺に変更することでしっかりした食感・コシ・しなやかさを表現しました。スープは丸ごとの鶏から抽出した出し汁を使い、フライドオニオンを入れ、旨みいっぱい仕上げました。