



平成 28 年 9 月 13 日

**【スリーエフ】素材の彩りと味わいをそのままに
外食に匹敵するチルド弁当へリニューアル
9月13日(火) から発売スタート**

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：山口浩志）は、コンビニ業界ではいち早くチルド温度帯（5℃～10℃）で製造・販売する「チルド弁当」を発売し、常温では表現できない“素材”“彩り”“味”にこだわった商品を展開してきました。今回、外食に匹敵する商品を目指して、さらに素材の彩りと味わいを活かしたチルド弁当を9月13日（火）よりスリーエフ全店およびローソン・スリーエフ全店にて順次発売します。

◆チルド弁当を発売して 20 余年、外食に匹敵するチルド弁当へ

当社がチルド弁当を発売したのは、今から 21 年前の 1995 年。デパート地下に見られるような“出来立て感”“や“豊かな彩り”を目指して開発をスタートしました。以降、様々な改良を重ね、常温弁当では不可能だった“素材”“彩り”“味”にこだわった商品を発売してきました。昨年 8 月からはブランド名を「3ツ星弁当」に統一し、売場でお客様に分かりやすく訴求を行っています。今回、スリーエフの代表的商品とも言えるこのチルド弁当を改めて刷新し、外食に匹敵する商品としてチルドの優位性を最大限に活かしたお弁当を順次発売してまいります。



◆商品一例（価格は税込み）

1. ソースが旨い！ハンバーグ弁当 580円 9月13日(火)発売（写真右上）

網焼きで香ばしいハンバーグに、こだわりの手作りソースを食べる直前にかける本格的な味わいの一品です。



2. 厚切り肉が旨い！ロースかつ丼 559円 9月13日(火)発売

ロースカツを食べ応えのある厚切りに変更。かつおだしが香る割下と卵を加えてひとつひとつ手鍋で煮込んだ商品です。



3. 若鶏トマト煮込み&海老フライ弁当 559円 9月13日(火)発売

完熟したトマトを使用して煮込んだ若鶏に焼きチーズトッピングしてコクある濃厚な味わいに。海老フライでさらにポリューミー。



4. 秋の味わい秋刀魚づくし弁当 580円 9月13日(火)発売

秋の味覚、秋刀魚をふんだんに使った商品です。脂がのった秋刀魚を塩焼・竜田揚げ・蒲焼と様々な味わいでたのしめます。