



平成 29 年 3 月 14 日

**【スリーエフ】おいしさをぎゅっと詰め込みました
サラダカフェ監修商品をラインナップに加え、サンドイッチを刷新
3月15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、気温の上昇に伴い需要が高まるサンドイッチについて“毎日食べられるサンドイッチ”をテーマにリニューアルを行います。今回からサラダ専門ショップの「サラダカフェ」監修商品を加え、選ぶ楽しさも感じていただけるラインナップでパッケージも新たに 3 月 15 日（水）より発売します。

◆おいしく楽しく“毎日食べられるサンドイッチ”

手軽に野菜を食べられる主食として選ばれる事が多いサンドイッチですが、最近は野菜をたくさん挟み込んだ詰め込んだ専門店のサンドイッチが SNS に数多くアップされる等、見ても楽しめる主食として注目を集めています。このような状況も踏まえ、今回スリーエフでは「野菜」や「見映え」をポイントに“毎日食べられるサンドイッチ”としてリニューアルを行いました。

◆サラダ専門ショップ「サラダカフェ」監修商品を発売

「サラダカフェ」は関東・関西圏の百貨店を中心に 17 店舗を展開。野菜をキーとして、魚・肉・乳加工品などのあらゆる食材とあらゆるソースとの調和を図り発展させたサラダ料理を提供している女性に人気のサラダ専門ショップです。今回、監修商品として見た目にも楽しめるひと手間かけたサンドイッチを月に 1 度のペースで発売します。



◆商品一例



ベーコンレタストマトサンド
3月15日(水)発売
350円(税込)

サラダカフェ監修商品です。ベーシックな素材を使いつつ、“重ねたゆで卵”や“丸めたレタス”等、見せ方にこだわった商品です。パンも厚みをもたせ、ボリューム感ある仕上げとなっています。



ミックスサンド
3月15日(水)発売
245円(税込)

スリーエフのサンドイッチでは常に人気ナンバー1 の商品です。今回、玉ねぎの調理方法を変更し、シャキシャキ感あるツナサラダに改良しました。