



平成 29 年 6 月 13 日

**店内で焼くから旨い！スリーエフのやきとりに新メニューが登場
ご当地グルメを再現！「東松山風 国産豚かしら串」
6月13日(火)～ 発売**

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：山口浩志）は、店内の専用オーブンで焼き上げた「おかず亭」のやきとりメニューとして、定番のももや皮はもちろん、ハラミやぼんじり等、希少部位も加えた豊富なメニューをご提供し、大変ご好評いただいています。今回、やきとり新メニューとして、埼玉県東松山市のご当地グルメを再現した「東松山風 国産豚かしら串」を6月13日（火）よりスリーエフおよびローソン・スリーエフ店で発売します。

◆日本三大やきとりのひとつ「東松山やきとり」を再現

埼玉県東松山市のやきとりは「北海道室蘭市」「愛媛県今治市」と並ぶ「日本三大やきとり」と呼ばれており、豚の頬とこめかみ部分にあたる“カシラ肉”に辛い味噌だれを付けて食べる独自のスタイルが特徴です。昭和30年代に誕生したこの「やきとり」は多くの人々に親しまれ、今ではご当地グルメとして地元の方以外にも広く知られるようになりました。スリーエフでは店内の専用オーブンを使い、レンジアップでは味わえない香ばしくジューシーなやきとりをメニュー豊富に揃え、おつまみ・おかず・おやつ等、老若男女問わず多くのお客様にご購入いただいています。今回は希少部位を使い、人気のご当地グルメ「東松山やきとり」を再現しました。

◆ まるで焼き鳥店！スリーエフの豊富なやきとりメニュー ※一部取り扱いのない店舗もございます。



写真左から「炭焼き塩もも串」「炭焼き塩かわ串」「炭焼きタレもも串」「炭焼きタレかわ串」「鶏ねぎま串」「鶏つくね坊」「チキン山賊焼き」「炭焼き塩皮ハラミ串」「炭焼き皮せせり串」「七味たっぷり炭焼き塩ぼんじり串」「国産鶏レバー串（たれ）」「ジャンボチキンステーキ串」「豚タン串（塩こしょう）」

◆ 商品概要

東松山風 国産豚かしら串

価格：168 円(税込み) 発売日：6/13(火)

国産豚の希少部位“カシラ肉”を濃厚な辛味噌で味付けし、「東松山やきとり風」に仕上げました。カシラ肉独特の“歯ごたえ”と“うま味”は濃厚な辛味噌との相性抜群。お酒のおつまみはもちろん、白いご飯にもピッタリのやきとりです。

