



平成 27 年 4 月 8 日

スリーエフの冷し麺

香り高い石臼挽きの蕎麦に自家製だしの芳醇なつゆなど

こだわりの美味しさで 4 月 15 日(水)発売開始

株式会社スリーエフ（本社：横浜市中区、社長：中居勝利）は、冷たい麺の本格的なシーズンの到来を受けて、スリーエフだから出来る麺とつゆにこだわった商品を 4 月 15 日（水）から発売します。

◇食感や香りにこだわった麺

今回は、石臼挽き製法により風味の高いそば粉を使用した「蕎麦」や弾力と粘りを併せ持つなめらかでモチモチとした「うどん」、国産小麦粉を使用し、喉越しが良くつるみ感のある、硬さとコシのある食感の「中華麺」等、食感や香りにこだわった麺に仕上げました。



◇製麺工場で作る追い鰹製法の自家製だしのそばつゆ

「そばつゆ」「うどんつゆ」「そうめんつゆ」は、スリーエフだから出来る製麺工場で作る追い鰹製法で作った自家製です。それぞれの麺に合わせた素材で丁寧にとった出汁に手間のかかる「追い鰹」を行い鰹の風味を高めました。旨味・コクのある丸大豆醤油に砂糖・みりんを加えたかえしを合わせ、出汁香る芳醇なつゆに仕上げました。

【冷し麺 商品一例】

4 月 15 日(水)発売

「石臼挽きそば粉の割子そば」 330 円(税込)

風味豊かな石臼挽きのそば粉を使用し、工場自家製の芳醇なつゆを合わせました。

「冷しとろろそば」 420 円(税込)

粘りの強い大和芋と滑らかな長芋をそばに絡みやすくブレンドしました。きゅうりをトッピングした色合いと食感の良いとろろそばです。

「冷したぬきうどん」 398 円(税込)

もちもちとした食感が特徴のうどんに、工場自家製の揚げ玉とつゆをかけて召し上がっていただきます。

※その他、「冷し中華」や「揖保乃糸ざるそうめん」、お手頃なミニサイズの各種冷し麺を取り揃え、順次発売して参ります。