



平成 27 年 4 月 16 日

スリーエフ

目で見ても楽しめる、魅せるおにぎり

ダブル具材の「姫巻おにぎり」 4 月 22 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、ゴールデンウィーク等、行楽シーズンを前におにぎりを刷新し、2 種類の具材を使用した「姫巻おにぎり」等、これまで以上に食材の品質を追及した商品を4月22日(水)から順次発売します。

◇ダブルの具材が楽しめる「姫巻おにぎり」

おにぎりからはみ出した「外側の具」と相性の良い「内側の具」。異なる2種類の具材を使い、目で見ても楽しく、食べて驚く新しいタイプのおにぎりです。ひとつで2度美味しい贅沢な味をお楽しみ頂けます。人形の様な海苔の巻き方から「姫巻おにぎり」と名付けました。

また、定番のおにぎりも具材や食感にこだわってリニューアルしました。

【姫巻おにぎり商品一例】

4 月 22 日(水)発売

「姫巻おにぎり さんま蒲焼と練り梅」175 円（税込）

外はさんまの蒲焼、中はさんまの練り梅和えでさっぱりとした美味しさです。

「姫巻おにぎり 紅鮭とたらこ昆布」198 円（税込）

外は大きな紅鮭、中はたらこの昆布和えです。



【おにぎり商品一例】 4 月 22 日（水）発売

「手巻（炙りたらこ）」 128 円（税込）

フレークから皮付きの半生タイプにし、たらこの具材の存在感を出しました。

「手巻（北海道産真昆布）」110 円（税込）

昆布を細切りから短冊タイプにし、食感を感じられるようにしました。

「手巻（辛子明太子）」 140 円（税込）

粒感のある、辛味を効かせた明太子にしました。