



平成27年8月21日

**チルドだからできる素材・彩り・味
より分かりやすく「3ツ星弁当」ブランドとして
8月25日(火)より展開開始！**

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：中居勝利）は、デパ地下に見られるような出来立て感ある彩り豊かなお弁当をお届けする為、コンビニ業界ではいち早く1995年の7月からチルド温度帯（5～10℃）で製造・販売する「チルド弁当」を発売開始しております。この度、お客様からも一目で分かっていたいただけるようチルド弁当を「3ツ星弁当」ブランドとして統一して、8月25日（火）より展開を開始します。



◆スリーエフのチルド弁当について

5℃～10℃の温度帯で管理されるチルド弁当の特徴は「素材」「彩り」「味」です。

素材：常温では使用できない生の野菜や半熟卵などの素材が使用できます。

彩り：素材の持つ本来の色合いを、家庭や外食になるべく近い形で表現できます。

味：余分なものを極力入れず、素材の美味しさをより引き出す事ができます。

このような特徴から、チルド弁当は常温弁当とは異なり、歯ごたえを残した野菜炒めや、生の白髪ネギをトッピングした商品など、豊富なメニュー展開を行う事が可能です。

しかし、チルドならではの難題もありました。炊いたご飯を長時間チルド温度帯に置くと、パサパサになりご飯の美味しさを損ねてしまう点です。

スリーエフはこの問題に対して、お米の配合比など様々な研究を重ねて、汁気がなくても美味しく食べられるご飯づくりに成功しました。

今回は新たに5品を発売し、既存品とあわせて10品と豊富なラインナップで展開します。

スリーエフでは今後もコンビニのお弁当の枠を超えた素材を使い、彩り豊かで本物の味を追及したチルド弁当を継続して発売して参ります。

◇商品概要（新規発売商品）

発売日は全て8月25日(火)

	商 品 名	特製デミソースで食べる洋食弁当
	価 格 (税 込)	630 円
	商 品 特 徴	ベーコン・ソーセージ・ハンバーグ等を贅沢に盛り付けました。特製ソースはソテーオニオン、マッシュルームソース等を加え、風味良く仕上げました。
	商 品 名	葱おろし厚切りロースかつ弁当
	価 格 (税 込)	580 円
	商 品 特 徴	厚切りのロースかつに、大根おろし・小ねぎを盛り付けました。別添のポン酢をかけることで、さっぱりと美味しく召し上がれます。
	商 品 名	秋薫る秋刀魚づくし弁当
	価 格 (税 込)	580 円
	商 品 特 徴	秋を感じさせる食材の秋刀魚を「塩焼き」「竜田揚げ」「蒲焼」と3パターンで調理しました。炊き込みご飯には「きのこ」を使用し、ここでも秋を感じていただけます。
	商 品 名	彩り野菜のバターチキンカレー
	価 格 (税 込)	550 円
	商 品 特 徴	濃厚な味わいとコクが特徴的なバターチキンカレーです。彩り豊かな野菜をトッピングした、目でも楽しめる商品です。
	商 品 名	葱たっぷり炭火烧豚丼
	価 格 (税 込)	498 円
	商 品 特 徴	豚ロースを炭火で焼き上げました。口に入れた時の炭火の香りと風味が一層食欲をそそります。白髪ねぎと香ばしい豚肉の相性も抜群です。