



平成28年3月14日

スリーエフ “ふんわり”&“シャキッ!”で素材が美味しい
やわらか食パンのサンドイッチ
3月16日(水) から順次発売

株式会社スリーエフ（横浜市中区：社長 中居勝利）は、冬から春へと気温が上昇するシーズンに需要が伸びるサンドイッチについて、“素材の見直し”と“見映えの変更”をポイントにリニューアルを行います。今回のテーマは“素材が美味しい 魅せるサンドイッチ”です。春らしく爽やかな見映えで、3月16日（水）より順次発売します。

◆素材にこだわった“やわらか食パン”と“シャキッと野菜”

今回のリニューアルでは使用する素材を徹底的にこだわりました。中でも食パンは、これまで口どけの良さで好評をいただきましたが、更に究極のやわらかさを目指す為、製粉・製パンメーカーのプロが集結し、原材料の配合を見直して改良しました。この改良によってやわらかさだけでなく、より具材とバランス良く食べられる口どけ感となり、食べ応えを一層感じていただける仕上がりとなりました。加えて、野菜の新鮮さを保つため、処理方法を変更し、野菜本来のイキイキとした味わいが楽しめます。



◆具材の並べ方を一工夫 表情豊かな“魅せるサンドイッチ”

味・食感だけでなく、目でも美味しさを感じていただけるよう、見映えにもこだわり、商品開発を行いました。例えば、『野菜ミックスサンド』については、具材のハムをくしゅっと丸めて、スライストマトと交互に並べる事で“花のつぼみ”のようなカット面に仕上げました。



くしゅっと丸めたハム
とトマトを交互に並べ
ました。



野菜ミックスサンド

278円(税込) 3月16日(水)発売

ハムとトマトを交互に並べて、片層はオニオンたまごサラダ、もう片層にはコールスローサラダをあわせました。ハムをくしゅっと丸めている為、柔らかい食感を感じられます。トッピングのひと手間で見た目にも華やかなサンドイッチに仕上げました。

◆商品概要（一例）

シャキッとレタスサンド

240円(税込) 3月16日(水)発売

レタスの処理方法を変更し、野菜本来の食感と味わいが楽しめるように仕上げました。

シャッキシャキのレタスで鮮度の良さを感じていただける一押し商品です。



手作りミルフィーユハムチーズサンド

298円(税込) 3月16日(水)発売

薄切りのハムを層が出来るように重ね、更にチーズで包み込みました。

ハムの柔らかい食感とチーズのコクが良く合うひとつひとつ手作りの商品です。

ミニマトサンド(バジルポテト)

298円(税込) 3月23日(水)発売

ミニマト2粒とマッシュポテトとCHEDDARチーズ、レタスをサンドした商品です。ミニマトは断面が見えるようにカット。思わず手に取りたくなる、可愛らしい見た目のサンドイッチです。



えびかつサンド

328円(税込) 3月23日(水)発売

ぷりっとした食感が楽しめるエビカツをサンドしました。エビカツを半分にカットし、間にタルタルキャベツサラダをトッピング。ひと手間加えた見た目に仕上げました。

照焼チキンとたまごサンド

270円(税込) 3月23日(水)発売

甘辛の照焼チキンに相性の良いたまごサラダをあわせました。ゆで卵もサンドした事で黄身とのコントラストが映える商品となっています。

