



平成28年4月12日

**スリーエフの冷し麺 ～毎日食べたい夏の麺～  
麺を楽しむ！つゆを楽しむ！具材を楽しむ！  
4月13(水)～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、冷たい麺が恋しくなるシーズンの到来を受けて、麺・つゆ・具材・容器など、大幅に見直しをおこなったこだわりの“そば”“うどん”“中華麺”などを4月13日（水）から順次発売します。

◆**麺：石臼で挽いた蕎麦粉を配合し、太さも調整**

定番のざるそばは、蕎麦粉の香りを十分に感じていただけるよう、石臼で挽いた蕎麦粉を配合しました。麺の太さにもこだわり、従来より約0.4mm太くして粘りつつもみをもたせたなめらかな食感に仕上げました。

◆**つゆ：枯節の味わい上品な蕎麦つゆ**

丸大豆醤油を使用したかえしは、醤油の風味や旨味だけでなくまろやかさにもこだわりました。だしについては「かつお枯節」と「宗田かつお節」を使用し、穏やかな香りと旨味・コクの強いだしに仕上げました。上品な蕎麦つゆです。

◆**具材：長芋と大和芋をブレンドした「とろろ」やこだわりの錦糸卵**

とろろそばで使用する「とろろ」はなめらかさ・粘り・風味を感じられるよう長芋と大和芋をブレンドしました。また、冷し中華で使用する「錦糸卵」は卵質基準Aランク以上を使用する等、こだわりの具材を選びました。



【商品一例】



石臼挽き蕎麦粉使用 ざるそば  
4月13日(水)発売  
330円(税込)



冷しとろろそば  
4月13日(水)発売  
430円(税込)



冷し中華(醤油)  
4月20日(水)発売  
470円(税込)