



平成 28 年 4 月 22 日

スリーエフ 新潟県産コシヒカリを使用
一粒一粒が美味しいふっくら仕上げの『こだわりおにぎり』
4 月 25 (月) 発売

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：中居勝利）はゴールデンウィークの行楽シーズンに向けて、4 月 20 日（水）よりおにぎりを刷新し、具材の品質アップや具材が分かりやすいようパッケージを改良しました。今回、更にワンランク上の商品として、新潟県産コシヒカリを始め、厳選した素材を使用した『こだわりおにぎり』を 4 月 25 日（月）より発売します。



◆素材と製法にこだわったワンランク上のおにぎり

<こだわりの素材>

- ・お米 新潟県産コシヒカリ…数ある産地の中でも人気の高い新潟県産
- ・海苔 江戸前ちばのり…口に入れた瞬間に広がる香り豊かな海苔
- ・塩 五島灘の焼塩…五島灘の透き通るような海水を凝縮させたまろやかな塩

<こだわりの製法>

- ・ふっくら仕立て 米一粒一粒の味が楽しめるよう空気を含んでふっくらと成型
- ・振り塩 お米、本来の味を楽しめます

◆商品ラインナップ（発売日は全て 4 月 25 日(月)）



こだわりおにぎり 鮭ハラミ
175 円(税込)

脂がのった銀鮭のハラミを使用しました。



こだわりおにぎり 明太子
170 円(税込)

北海道産の明太子を昆布しめにしました。



こだわりおにぎり いくら
188 円(税込)

粒の大きさと量にこだわった食べ応えある一品です。

4 月 25 日(月)～27 日(水)はお試し価格で 30 円引き

今回、お試し価格として発売日からの 3 日間限定で、上記 3 品を 30 円引きで発売します。