



平成 28 年 7 月 12 日

**【スリーエフ】揚げの厚みを約 10%アップ
さらにジューシーでふっくら柔らかくなった“いなり寿司”
7 月 13 日(水)発売**



株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：山口浩志）は、気温の上昇と共に需要が高まる“いなり寿司”について、現行商品よりも揚げの厚みを約 10%アップさせ、さらにジューシーでしっとり柔らかい食感に仕上げ、7 月 13 日（水）よりスリーエフ全店（493 店：2016 年 5 月末現在）で発売します。

◆その名も「ふっくら柔らか いなり」

“いなり寿司”は暑い時期にもさっぱりと食べられるご飯として、冬場よりも夏場に売れ行きが高まる商品です。今回、この需要が高まる時期に合わせて“いなり寿司”のリニューアルを行います。

リニューアルのポイント① これまで以上につくらと柔らかい食感に改良

揚げの厚みを現行よりも約 10%アップした事で、しみこむダシの量もアップ。ジューシーな味わいを感じていただけます。また、直火式フライヤーを使う事でしっとり柔らかい食感に仕上げました。

リニューアルのポイント② 揚げの色合いを濃く、容器も変更し見た目にも工夫

東日本では“いなり寿司”は濃い色が主流の為、現行商品よりも揚げの色を濃くしました。また、容器についても高級感ある柄に変更し、見た目も刷新しました。



(現行品)



(新商品)

◆商品情報 ※発売日はすべて 7 月 13 日(水)



写真左から

- | | |
|-------------------|-------------|
| 1. ふっくら柔らか いなり3ヶ入 | 198 円 (税込み) |
| 2. ふっくら柔らか いなり5ヶ入 | 308 円 (税込み) |
| 3. 助六 | 305 円 (税込み) |
| 4. 寿司詰め合わせ | 398 円 (税込み) |
| 5. お好み寿司セット | 398 円 (税込み) |