



平成 28 年 8 月 22 日

【スリーエフ】2016 年度のおでん
荒節・本枯節・枯宗田節 3 種類の鰹節を使った「だし香るおでん」
8 月 23 日(火)～ 順次発売

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：山口浩志）は、3 種類の鰹節から追い鰹製法でだしを抽出、香り高く仕上げた 2016 年度のおでんを 8 月 23 日（火）より順次発売します。

◆追い鰹製法で仕上げた「だし香るおでん」

今年のおでんは昨年の「荒節」「本枯節」に加え「枯宗田節」の 3 種類の鰹節を使用し、追い鰹製法でだしを抽出。風味の豊かさに枯宗田節のコクが加わった事で深みのある味わいに仕上げました。

【3つのポイント】

・火入れしていない生醤油ベース

加熱していない淡口醤油を使用。一般的な醤油に比べて、もろみの香りが残ったまろやかな旨みが特長です。

・3 種類の鰹節を使い、自家抽出での追い鰹製法

鰹と昆布だしの自家抽出。荒節・本枯節・枯宗田節の 3 種類を使用し、鰹の「旨み」「香り」「濃厚なコク」を実現しました。

・椎茸とチキンによる旨み

全体のバランスと風味を維持するために椎茸とチキンを使用しました。



◆定番のおでん種もさらに美味しく

スリーエフのおでん種人気ナンバー2 ※
さらにつゆとの相性良く改良しました



玉子 90 円

つゆとの味馴染みがよくなるよう、コクと旨みが感じられる「魚醬」を下味に使用しました。加熱した後も鮮やかな黄身を感じていただけます。

魚の配合比率を改良
粗挽きにこだわり、ザックリした食感が特徴



つみれ 105 円

イワシとアジの配合比率を改良しました。「サバ」も加えて魚の旨みと粗挽きにこだわって味わい深く仕上げました。

※2015 年 9 月～2016 年 2 月までの販売個数実績（1 位:大根 2 位:玉子 3 位しらたき）