



平成 28 年 11 月 14 日

【スリーエフ】

まろやかな味わいが欲しくなる季節にあわせて、おにぎり 5 品を刷新

11 月 16 日(水) から発売

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：山口浩志）は、秋冬の嗜好が変化するタイミングにあわせて、おにぎり 5 品のリニューアルを行います。コクやダシ感をアップした秋冬向けのおにぎりは 11 月 16 日（水）よりスリーエフ全店にて発売します。

◆秋冬のおにぎりはダシ感・コク・甘みがポイント！

今回、秋冬にかけて変化する嗜好にあわせて、ダシ感・コク・甘みを感じていただける味わいに刷新しました。夏場の暑い時期には“しょっぱい”“すっぱい”などの“あっさり”“さっぱり”した味わいが好まれる傾向にありますが、気温の低下に伴い“ジューシーなダシ感”や“ほっこりとできるコクや甘さ”を感じられる商品が伸びます。この嗜好の変化にあわせて、直巻おにぎりを中心としたおにぎり 5 品をリニューアルします。

◆商品一例（価格は税込み）



にぎり飯 めんたいマヨ

125 円 11 月 16 日(水)発売

明太マヨ和えの辛子明太子を今までよりもジューシーで旨みのあるものに変更しました。

にぎり飯 コク旨ツナマヨ醤油

125 円 11 月 16 日(水)発売

ツナマヨの“ツナ”の配合量を増やし、具材感とダシ感をアップさせました。

焼おにぎり ねぎ味噌

125 円 11 月 16 日(水)発売

2 種類の味噌をブレンドした甘めの味噌をぬり、表面にはネギ味噌をトッピング。香ばしく焼いた焼きおにぎりです。