



平成 29 年 1 月 23 日

**【スリーエフ】“プレミアム”な“至福スイーツ”第 5 弾
美味しい卵と北海道産生クリームを使った「至福のくり〜むプリン」
1 月 25 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、昨年の 9 月より展開しているオリジナルブランド「F STYLE」の“至福スイーツ”第 5 弾として、「卵がけご飯にしたら美味しい究極の卵ランキング」で第 1 位を獲得した「INOUE EGG FARM」（相模原市）で生産された「Natural&Rich さがみっこ」を使用した「至福のくり〜むプリン」を 1 月 25 日（水）よりスリーエフ全店で発売します。

◆手間隙かけて飼育したニワトリから産まれた卵を使いました

第 5 弾となる“至福スイーツ”はこれまでスリーエフで 5 度に亘り発売した人気商品「美味しい卵でつくったたまごプリン」と同じ、相模原市の養鶏場「INOUE EGG FARM」で手間隙をかけて飼育したニワトリから産まれた卵「Natural&Rich さがみっこ」を使ったプリンです。この卵の美味しさは「たまご博物館」「たまご大事典」の著者であるたまご博士こと高木伸一氏が《全国ブランド卵 究極の卵ランキング》で第 1 位に選んだ事からも証明されています。今回、北海道産の生クリームを使用したホイップクリームをトッピングし、さらに贅沢な味わいに仕上げました。“シンプルなスイーツだからこそ、素材の美味しさをひとくち目から味わっていただきたい！”との想いを込めた至福の一品です。

◆商品概要

商品名：至福のくり〜むプリン
価格：280 円(税込み)
発売日：1 月 25 日(水)

INOUE EGG FARM「Natural & Rich さがみっこ」を使用した濃厚なプリンの上に、北海道産生クリームを使用したホイップクリームをトッピングしました。
滑らかな口当たりのプリンです。

