



平成 29 年 3 月 14 日

**【スリーエフ】大好評“至福スイーツ”  
第 6 弾は美味しいブランド卵を使った「至福のふんわりケーキ」  
3 月 15 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、オリジナルブランド「F STYLE」の“至福スイーツ”シリーズ第 6 弾として、第 5 弾の「至福のくり～むプリン」に引き続き、相模原市の養鶏場「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「至福のふんわりケーキ」を 3 月 15 日（水）よりスリーエフ全店で発売します。

#### ◆人気のブランド有精卵を使った“至福スイーツ”第 6 弾

昨年 9 月より展開を開始した“至福スイーツ”はこれまでに 5 種類の商品を発売しています。プリンやガトーショコラ、ロールケーキなどいずれもシンプルなスイーツですが、“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！”との想いを込めて素材や製法にこだわって開発した事で“プレミアム”な価値ある商品として多くの皆様にご好評いただいています。前回に引き続き、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」を使い、ふんわりと優しいケーキに仕上げました。今後についても“至福スイーツ”を継続的に発売し、“プレミアム”なひとときを提供して参ります。

#### ◆商品概要

商品名：至福のふんわりケーキ  
価格：180 円(税込み)  
発売日：3 月 15 日(水)

神奈川県相模原市の養鶏場「INOUE EGG FARM」のブランド有精卵「Natural&Rich さがみっこ」を使用したふんわり食感のスポンジケーキです。トッピングには北海道産の生クリームを使用したホイップクリームを添えました。

