



平成 29 年 8 月 1 日

**【スリーエフ】夏井はじめました！
酢飯でさっぱり“冷たいまま食べる”夏のどんぶり 2 品
8 月 1 日(火)より順次発売**

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：山口浩志）は、暑さのピークを迎える時期に合わせて、酢飯を使い温めずにさっぱりと食べられる夏のどんぶり「冷たいまま食べる！あさりとしらす丼」と「冷たいまま食べる！焼穴子たまご丼」を 8 月 1 日（火）より順次スリーエフおよびローソン・スリーエフ店で発売します。

◆**昨年も大好評！チルドの酢飯で“冷たいまま食べる”さっぱりどんぶり**

スリーエフのチルド弁当は 1995 年にデパ地下のような“出来立て感”や“豊かな彩り”を目指し、コンビニ業界ではいち早く発売をスタートし、現在は、親子丼や麻婆丼などのどんぶりタイプやハンバーグや生姜焼きをおかずにしたご飯とのセパレートタイプなど、約 13 品を発売しています。昨年は 7 月にチルドの「海鮮ちらし寿司」を発売し、“夏にさっぱりと食べられるどんぶり”としてご好評いただきました。今年もご飯は昨年と同じく酢飯を使い、トッピングは生魚が苦手な人でも召し上がっていただけるよう、優しく味付けをした“あさり煮”や“焼穴子”をのせて豪華に仕上げました。

◆**商品情報**



「冷たいまま食べる！あさりとしらす丼」
450 円(税込) 8 月 1 日(火)発売

酢飯の上に“釜揚げしらす”と“あさり煮”“万能ねぎ”“青しそ高菜”をたっぷりトッピングしました。あさり煮の下に“甘酢生姜”を敷き詰めた、食感も楽しめるさっぱりとしたどんぶりです。



「冷たいまま食べる！焼穴子たまご丼」
448 円(税込) 8 月 8 日(火)発売

刻んだ焼穴子にタレをあわせて、彩りよく玉子と万能ネギをちらしました。食感も楽しめるよう、具材と酢飯の間に醤油と砂糖で煮たたけのこをトッピングしています。