

RF1×鈴廣かまぼこ コラボメニュー第2弾！良質な魚肉たんぱくを取り入れたサラダ・料理を提案
かまぼこの食感・風味・旨みを活かした商品 11月18日より期間限定販売

株式会社ロック・フィールド（社長：古塚孝志、本社：兵庫県神戸市 以下「ロック・フィールド」）は、株式会社鈴廣蒲鉾本店（社長：鈴木博晶、本社：神奈川県小田原市 以下「鈴廣」）のかまぼこを使った商品 3 品を、「RF1（アール・エフ・ワン）」「グリーン・グルメ」にて、11月18日（木）より期間限定で販売いたします。

惣菜をととして食と健康をテーマに豊かなライフスタイルを創造するロック・フィールドと、新たな食文化や豊かな暮らしを提案したいと願う鈴廣。その両社の思いから生まれた、素材を厳選したコラボメニューです。



いま、注目の栄養素といえばタンパク質。美容や健康のため、毎日の食生活に積極的に取り入れられるようになってきています。小田原かまぼこの伝統を守り、厳選された魚と熟練された技で作りあげられた鈴廣のかまぼこは、良質なタンパク質※が豊富に含まれるカラダに嬉しい食材。今回、RF1 ではその食感・風味・旨みをしっかりと味わえる商品を 3 品ご用意しました。普段の食事に、お酒とともに、かまぼこを使った食シーンの広がりをご提案します。素材にこだわる両社ならではの、美味しく健康的な一品をぜひ味わってみてください。

※良質なタンパク質…体内で作ることのできない「必須アミノ酸」をバランス良く含んでいるタンパク質。バランス良く含まれていると、タンパク質の合成が効率良く行われます。

■ **商品概要**（写真は全て、ケース内での盛り付けイメージです）

＜商品名＞ **鈴廣かまぼことチキンのタンパク質サラダ**

＜税込価格＞ **454 円**（100 g）

鈴廣のかまぼこ、チキン、ブロッコリーでタンパク質が摂れるサラダ。かまぼこの風味・弾力とザーサイやチキンの旨み、香味野菜（白ねぎ、九条ねぎ、万能ねぎ）が好相性です。胡麻油の風味が食欲をそそる「香味醤油ドレッシング」付き。



＜商品名＞ **鈴廣かまぼことマグロのサラダ**

＜税込価格＞ **789 円**（100 g）

鈴廣のかまぼこの風味・弾力と、クセの少ないキハダマグロのあっさりとした軽い味わいが相性抜群。わさびの風味が効いたドレッシングが、両者を引き立てます。「わさび香る香味醤油ドレッシング」付き。



<商品名> 鈴廣かまぼこと紅くるりのちりめんトマトソース

<税込価格> 627 円 (100g)

グリルした鈴廣のかまぼこの香ばしさと食感がクセになるおかずメニュー。彩り豊かな紅くるりをローストして合わせました。旨味の詰まったトマトちりめんソースが食欲をそそります。



■販売期間

2021年11月18日(木)～12月8日(水)

■販売店舗

東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県の「RF1」「グリーン・グルメ」約60店舗

※取り扱い店舗におきましても、販売時間限定の場合があります。また、売り切れの際はご容赦ください。

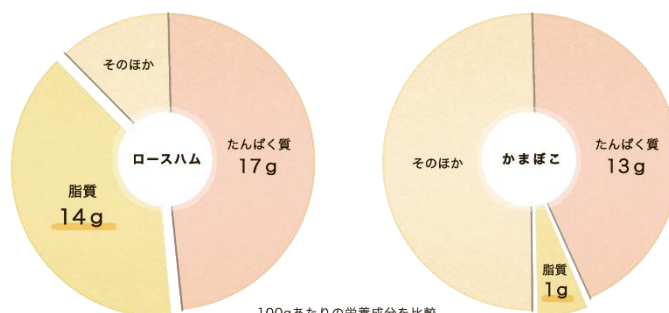
<高タンパクでヘルシー！かまぼこのひみつ>

①かまぼこ1本にお魚約7匹のタンパク質がぎゅっ！

身体には、ビタミンや食物繊維など、さまざまな栄養素が必要です。その中でも「タンパク質」は、髪の毛や筋肉、内臓、血液など身体づくりに欠かせない栄養素です。エネルギーに動ける身体を手に入れるためには、タンパク質が必要です。1本にお魚約7匹をたっぷりにつかったかまぼこは、タンパク質が豊富でヘルシー。手軽にタンパク質を補給できるかまぼこは、日頃の食卓の一品としておすすめです。

②タンパク質たっぷり、脂質が低い、ヘルシーなかまぼこ

かまぼこの脂質はハムの14分の1と、とても低カロリー。ハムを食べるとタンパク質とほぼ同じ量の脂質までとってしまいますが、かまぼこなら、わずか1g。かまぼこはタンパク質を効率よくとることができる食べ物です。



100gあたりの栄養成分を比較
<ロースハム／(財)日本食品分析センター調べ・かまぼこ／鈴廣かまぼこ魚肉たんぱく研究所調べ>

【お客様からのお問い合わせ先】

株式会社ロック・フィールド お客様相談室 フリーダイヤル 0120-878732

【報道機関からのお問い合わせ先】

株式会社ロック・フィールド 秘書室広報グループ

(神戸) 078-435-2802 天野・弓野 (東京) 03-5843-6199 辻・松本