



季節を感じる食材で、心華やぐひなまつり。

ひと手間を愉しむ「京野菜と穴子の春ちらし」セット、予約受付開始！

株式会社ロック・フィールド（代表取締役社長：古塚孝志、本社：神戸市）が展開する和総菜店「日本のさらだ いとほん」では、京野菜や穴子を使った「ちらしずし」セットの予約受付を、2月4日（金）より開始いたします。



子どもも大人も、心華やぐひなまつり。今年は京都の春をちりばめた「ちらしずし」で愉しんでみませんか。

春を告げる京野菜「花菜（はなな）」はほろ苦く、しゃきっとした心地よい歯ごたえ。香り豊かな筍は、名産地である京都・西山丘陵産のものを。昆布と炊き上げるご飯^{※1}には、まろやかな酸味と旨みの赤シャリ酢、紫蘇の実漬けを加えて美味しさを引き立てます。海老しんじょうのお吸い物も一緒に。ひと手間かけて仕上げる時間もぜひお愉しみください。

店舗受け取りでのご予約とともに、オンラインショップからの直接配送も承ります^{※2}。数量限定ですので、ご予約はお早めに！ ※1…ご飯はご自宅でご用意ください。 ※2…別途送料がかかります。

■商品概要 ※写真はイメージです。 ※ご自宅で仕上げていただく商品です。米2合、お好みで三つ葉をご用意ください。

「京野菜と穴子の春ちらし 海老しんじょうのお吸い物付き」

1セット 4,968円（税込）＜4人前＞

【セット内容】京野菜と穴子の春ちらしキット（赤シャリ酢／炊飯用昆布／紫蘇の実漬け／京都府西山丘陵産筍／京都産花菜／刻み穴子／椎茸煮／カステラ玉子／甘酢みょうが／酢蓮根）、海老しんじょうのお吸い物（海老しんじょう／吸い地）



■店舗受け取りのご予約・ご購入について（WEB・店頭にてご予約可能）

ご予約承り期間：2022年2月4日（金）～2月24日（木）

お渡し期間：2022年2月25日（金）～3月3日（木）

※一部対象外の店舗がございます。 ※予約数に達し次第、受付を終了させていただきます。

※店舗受け取り（WEB・店頭ご予約）では、発送および配達はできません。お届け希望の方は「オンラインショップ」をご利用ください。

STEP1
ご予約

・WEBご予約…以下 URL にアクセス。お受け取りを実施店舗から選択してください。

<https://members.rockfield.co.jp/shop/e/etu2106it>

※WEB予約には、「ロック・フィールドメンバーズ」への登録が必要です。

・店頭ご予約…実施店舗の店頭でご予約ください。

STEP2
お支払い

・WEBご予約…お受け取り指定店舗にてお支払いください。

・店頭ご予約…ご予約時に店舗にてお支払いください。

※お支払い後の商品のキャンセル・変更は承れません。ご了承ください。

STEP3
お受け取り

- ・WEB ご予約…お受け取り指定店舗でのお受け取りとなります。
 - ・店頭ご予約…ご予約された店舗でのお受け取りとなります。
-

■オンラインショップでのご購入について（別途送料がかかります）

販売期間：2022年2月4日（金）～2月24日（木）14：59

商品お届け日：2022年2月25日（金）～3月3日（木）

- ロック・フィールドオンラインショップ <https://members.rockfield.co.jp/shop/c/crol/>
- 商品ページ <https://members.rockfield.co.jp/shop/g/g22827/>

※ご購入には、「ロック・フィールドメンバーズ」への登録が必要です。詳細はWEBにてご確認ください。

【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