



ROCK FIELD

2022年9月27日
株式会社ロック・フィールド

NEWS RELEASE

シュクメルリなど3種類のジョージア料理をひとつのサラダで味わって 食卓で旅気分！「ジョージアを味わうサラダ」期間限定販売

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：兵庫県神戸市）が展開する惣菜店「アール・エフ・ワン（以下、RF1）」では、9月22日（木）より、「食卓で旅するサラダ」シリーズの第4弾として「ジョージアを味わうサラダ」を期間限定で販売中です。



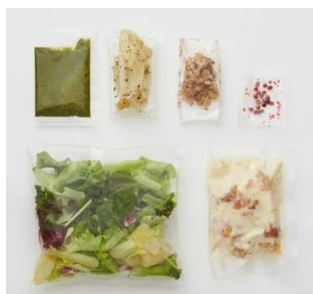
今年4月から始まった「食卓を旅するサラダ」シリーズ。各国の料理・食文化をキットサラダで表現しています。スペイン、トルコ、メキシコに続き、第4弾として登場したのはジョージア。昨今、日本でも見かけることの多くなった「シュクメルリ」をメイン具材に、ジョージアの代表的な家庭料理である「オジャクリ」と、ほうれん草などの野菜とくるみの和え物「プハリ」をアレンジしてサラダ仕立てにしました。

野菜のカット&下ごしらえ済みのキットタイプなので、お家で手軽に新鮮なサラダが楽しめます。さらに、今回は一部の具材を温めていただくことで、香りやまろやかさ、味わいが増し、一段と美味しく仕上がります。

3種類のジョージア料理をひとつのサラダで。食卓で旅した気分になりながら、ぜひ新しい味わいをお楽しみください！

■商品概要 ※価格は税込／画像は全てイメージです

<商品名> **ジョージアを味わうサラダ 桜島どりのシュクメルリと香草ポテト**
<価格> **¥994**（1パック）



「シュクメルリ」には、桜島どりのもも肉を使用。スパイスでマリネした後にローストし、にんにくを効かせたクリームソースで仕上げています。ジョージアのジャーマンポテトともいえる「オジャクリ」は、パクチーを加えた香草ポテトにアレンジしてトッピングとして使用。野菜料理の「プハリ」は、ほうれん草にくるみペーストを加え、酸味を抑えた「プハリドレッシング」に仕立てました。

「シュクメルリ」と「オジャクリ風ポテト」はちょっとひと手間。電子レンジで温めていただくことで、さらに味わいが増します。夕食の一品として、またワインやビールのお供としても美味しくお召し上がりいただけます。

■**販売期間** 2022年9月22日（木）～11月16日（水）

■**販売店舗** 全国のRF1各店 ※一部取り扱いのない場合があります。また、売り切れの際はご容赦ください。



RF1（アール・エフ・ワン）について

(株)ロック・フィールドの旗艦ブランド。1992年創設。彩り鮮やかなサラダから手間を惜しまず仕上げた料理まで、食卓をより豊かにする惣菜をラインアップしている。全国に140店舗を展開(2022年7月末現在)。ブランドサイト：<https://www.rf-one.com/>

【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