



NEWS RELEASE

新年の団らんをおいしく彩る 縁起の良い美味づくしのお重と、和さらだ2種の華やかな組み合わせ 「迎春 いとはんの三段寿セット」予約承り中

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）が展開する惣菜店「日本のさらだ いとはん」では、2023年迎春向け特別商品の予約を承り中です。

【予約 WEB サイト】 <https://members.rockfield.co.jp/shop/e/eny22i/>



長引くコロナ禍であらためて私たちが実感している大切な人とともに過ごすことの喜び。新年の過ごし方は多様になっていますが、「日本のさらだ いとはん」ではあらゆる団らんに寄り添う品々を揃えています。

今回ご紹介する「迎春 いとはんの三段寿セット」は、縁起の良い美味づくしのお重「迎春 福雅（ふくみやび）」と、「国産牛ローストビーフとガルニチュールのお祝い和さらだ」、「昆布びひらめとサーモントラウトのお祝い和さらだ」の組み合わせ。それぞれ単品での予約も可能です。

セットで食卓を華やかに彩るもよし、単品をじっくり堪能するもよし。新年の食卓をイメージしながら、メニュー選びの時間もあわせてお楽しみください。

■ 商品概要 ※メニューの写真およびパッケージ画像はイメージです。※価格はすべて税込です。

① 迎春 いとはんの三段寿セット 1セット ¥19,420 2~4人前 [②③④のセット商品]

サイズ・重量（約）：縦18×横28×高さ16cm、1920g（容器込）

縁起の良い美味づくしのお重と和さらだ2種の組み合わせで、新春の食卓が一層華やかに。



※オリジナル保冷バッグに入れてお渡します。

② 迎春 福雅 (ふくみやび) 1パック ¥7,000 2人前

サイズ・重量 (約)：縦17×横27×高さ5 cm、670g (容器込)
和の豊かな味わいを存分に愉しめる、縁起物中心の詰め合わせ。

[内容]

伊達巻き、たこの照り焼き、にしん笹奉書、煮しめ、丹波黒黒豆、
安納芋の栗きんとん、ぶりの松風焼き、蟹入り紅白なます、
子持ち昆布、白身魚の龍皮巻き、田作り、和牛の八幡巻き、
紅白かまぼこ、焼き海老



③ 国産牛ローストビーフとガルニチュールのお祝い和さらだ 1パック ¥7,560 2~3人前

サイズ・重量 (約)：縦17×横27×高さ5 cm、650g (容器込)
国産牛の濃い旨味を、工夫をこらした香味野菜が引き立てます。



[内容] ※ご自宅で仕上げていただく商品です。

国産牛のローストビーフ 170g、生野菜、柚子香る 根セロリの和さらだ、山椒香る ポロネギのロースト、
レッドオニオンの山椒甘酢漬け、胡麻七味、たまり醤油だれ、酒粕香る粒マスタードドレッシング

おすすめの食べ方 生野菜にマスタードドレッシングをかけてさっぱりと。ローストビーフにはたまり醤油だれ
をかけ、根セロリの和さらだ、ポロネギのロースト、甘酢漬けを合わせて味わいの変化をお楽しみください。

④ 昆布ヰひらめとサーモントラウトのお祝い和さらだ 1パック ¥4,860 2~3人前

サイズ・重量 (約)：縦17×横27×高さ5 cm、600g (容器込)
紅白の彩りの魚介を、まろやかな旨味の煎り酒ドレッシングで。



[内容] ※ご自宅で仕上げていただく商品です。

昆布ヰひらめ、スモークサーモントラウトの甘酢漬け、青心大根の甘酢漬け、金時人参と黄人参の煮しめ、
生野菜、刻みすぐき漬け、煎り酒使用 まろやかドレッシング

おすすめの食べ方 魚介にまろやかな旨みのドレッシングをかけて、すぐき漬けと一緒に、野菜を合わせて。
一口ごとに風味と味わいの違いを感じられます。

「日本のさらだ いとはん」では、今回ご紹介した商品以外にも新年の食卓を華やかにする多彩なメニューを取り揃えています。ぜひ、WEB ページもあわせてご覧ください。

■店舗受取り予約について ※予約数に達した時点で受付を終了させていただきます。売り切れの際はご容赦ください。

【予約承り期間】2022/9/29（木）～2022/12/18（日）

【商品お渡し期間】本リリース掲載商品（①～④） 2022/12/30（金）・31（土）

※その他、WEB ページ掲載分については商品によってお渡し期間が異なります。詳細は WEB にてご確認ください。

【予約方法】	
WEB 予約	いとはんの予約ページにて承ります。 ●いとはん迎春 WEB ページ https://members.rockfield.co.jp/shop/e/eny22i/ ※WEB 予約は、「ROCK FIELD MEMBERS」への登録が必要です。 詳細は WEB にてご確認ください。
店頭予約	店頭にて予約を承ります。
電話予約	予約コールセンターにて承ります。 受取り店舗と日時をお決めの上、お電話ください。 ●予約コールセンター 0120-690489（受付時間/10：00～17：00）

- ・店頭予約は、予約時に店舗にて代金をお支払いください。電話・WEB 予約は、受取り店舗にてお支払いください。
- ・予約された店舗（電話・WEB 予約の場合は選択された受取り店舗）での受取りとなります。
発送および、配達はできません。（一部店舗を除く）

■日本のさらだ いとはん について



株式会社ロック・フィールドの和惣菜ブランド。2005 年創設。「この国の人、この国の食」をコンセプトに、季節の味を大切にしながら、日本の伝統食材・料理を今日的な惣菜として提案している。全国に 35 店舗を展開（2022 年 7 月末現在）。

ブランドサイト：<https://www.rockfield.co.jp/brand/itohan/>

【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