



ROCK FIELD

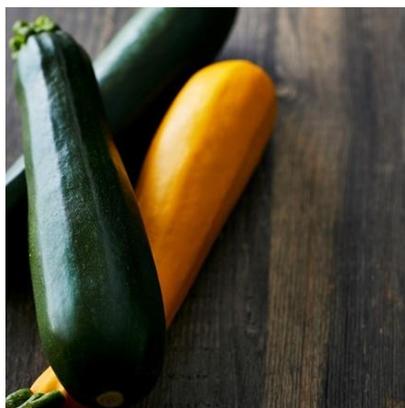
2023年6月9日
株式会社ロック・フィールド

NEWS RELEASE

月替わりでテーマ素材を深く伝える取り組み RF1「野菜、“才”発見。」

炙って、生で、グリルして。旬のズッキーニを愉しむサラダが期間限定で登場！

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、旬を迎えるズッキーニの魅力を活かしたサラダ4品を、期間限定で販売します。



月替わりでテーマ素材を定め、複数商品を展開する取り組み「野菜、“才”発見。」。期間限定商品の販売とともに、素材・商品を深掘りした情報を発信しています。

今回のテーマは、この時期に旬を迎える「ズッキーニ」。緑ズッキーニ、黄ズッキーニ、そして市場にはあまり出回らない丸ズッキーニを、炙って、生で、グリルして。品種と調理法、カットにもこだわり、その魅力を味わえるサラダが出来上がりました。

開発者4名が工夫を凝らしてその持ち味を引き出した、個性豊かなサラダたち。ぜひズッキーニの新たな魅力、味わいを“才”発見してみてください。

■商品概要 ※価格は税込／画像は全てイメージです



炙りズッキーニと海老の香ばしサラダ 旨辛「食べるハリッサ」 ¥594（100g）写真左

炙ることで、香ばしさとみずみずしさを兼ね揃えたズッキーニと、グリルした海老ととうもろこしを合わせたサラダ。旨味・香り・辛味がやみつきになる「食べるハリッサ」が具材に絡み、食欲そそる味わいに仕上がっています。

北海道産生ハムとズッキーニのサラダ ¥594（100g）写真右

特徴的なリボン状にカットしたズッキーニと、しっとりとした口当たりで程よい塩味と旨みを感じる北海道産生ハムの組み合わせ。ズッキーニはボイルすることで食感も良く色味も鮮やかに。2種類のマスタードを使った白ワインビネガールのドレッシングが、生ハム・ズッキーニと好相性です。



食感愉しむ 丸ズッキーニのサラダ ¥562 (100g) 写真左

市場にはあまり出回らない「丸ズッキーニ」。その食感やみずみずしさをダイレクトに味わっていただくため、加熱調理をせずシンプルに仕上げました。柔らかな果肉も皮も存分に堪能できるよう、皮ごと塩水に漬け込んで櫛切りに。クリームベースのアンチョビ&ガーリックソースをかけてお召し上がりください。

グリルズッキーニと揚げ茄子のサラダ ¥497 (100g) 写真右

緑と黄色、2種類のズッキーニをグリルして使用。揚げ茄子とともに、加熱した野菜の美味しさをサラダで表現しました。ガーリックや黒胡椒をあえたナッツのkokがアクセント。優しい酸味のライム果汁とまろやか生クリームでこの季節にぴったりの爽やかな味わいに。

開発者4名の創意工夫、こだわりが満載！「野菜、“オ”発見。」特設サイトを公開中。ぜひご覧ください！

<https://www.rf-one.com/column/saihakken/zucchini.html>



■販売期間：2023年6月8日（木）～7月5日（水）

■販売店舗 全国のRF1各店

※店舗により、ご用意する商品の種類・品目数が異なります。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（2023年5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