



ROCK FIELD

2023年10月11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。」

シャキシャキ、もっちり、食感いろいろ。「れんこん」を使ったサラダを期間限定販売

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、この時期旬を迎える「れんこん」を使ったサラダ4品を期間限定で販売中です。



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。

10月のテーマ素材は「れんこん」。今回使用したのは、徳島県産れんこん、熊本県産「カワカミ蓮根」、佐賀県産「福富れんこん」の3種類。その特徴に合わせてカット、調理法などを工夫し、食感や風味を楽しめるサラダに仕上げました。

シャキシャキ、もっちり、ほくほく。産地や品種によって異なる「れんこん」の食感やその魅力を、ぜひご堪能ください！

■商品概要 ※価格は税込／画像は全てイメージです



徳島県産れんこんとグリル海老のサラダ 焼きチーズ入り ¥594（100g）写真左

モチモチとおいしい徳島県産れんこんを焼き上げました。香ばしい海老のグリルやコクのある焼きチーズ入り。マッシュルームや白みそ、しょうゆを使った和風ホワイトソース味のサラダです。

<販売期間：～10月25日（水）>

熊本県産「カワカミ蓮根」のサラダ 柚子の香り ¥497（100g）写真右

甘み豊かな熊本県産「カワカミ蓮根」を食感二通りのサラダに仕上げました。千切りはお酢や柚子の皮とマリネし、シャキシャキ食感に。乱切りはボイルして焼き上げ、モチリ食感に。「柚子果汁入り甘酢ドレッシング」をかけて、お召し上がりください。

<販売期間：～11月1日（水）>



徳島県産れんこんソテーと長芋のイタリアンサラダ ¥497 (100g) 写真左

徳島の温暖な気候が育んだ粘りの強いれんこんを、油で揚げると、ポイル&ソテーの二通りの調理法で。2つの味わいが楽しめます。スパイスを絡めた長芋のグリルや、セミドライトマト、ベーコンなどと一緒に。

<販売期間：～2024年1月10日（水）>

「福富れんこん」とグリルサーモントラウトのサラダ 旨みマスタードソース ¥594 (100g) 写真右

加熱してほっくりとした食感の「福富れんこん」と、香ばしくグリルしたサーモントラウトの組み合わせ。ベーコンで旨味を加えたマスタードのソースは、ご飯にもよく合う味わいです。

<販売期間：10月12日（木）～11月1日（水）>

特設サイトでは、“素材の魅力をどのようにサラダに生かしたか”を企画担当者がお伝えしています。

ぜひご覧ください！ <https://www.rf-one.com/column/saihakken/lotusroot.html>

■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139店舗を展開（2023年9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