



ROCK FIELD

2024年1月15日
株式会社ロック・フィールド

NEWS RELEASE

季節のテーマ素材を深く伝える取り組み RF1「野菜、“才”発見。」

香り、彩り、味わいを楽しむ。「京野菜・京素材」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、京野菜・京素材を使用したサラダ6品を期間限定で販売中です。



テーマ素材を定め、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。

今回のテーマ素材は「京野菜・京素材」。使用したのは、「花菜（はなな）」「堀川ごぼう」「九条ねぎ」「新丹波黒」などなど。素材の持ち味を堪能できるサラダから、多品目を掛け合わせたサラダまで、調理法やカットにもこだわった6品を販売します。歴史と自然が育む、京野菜・京素材の豊かな彩り、味、香りなどを、ぜひこの機会にお楽しみください。

■商品概要 ※価格は税込／画像は全てイメージです



京野菜「花菜」とグリル海老のサラダ ¥594（100g）写真左

ほろ苦さがクセになる京野菜「花菜」を、香ばしいグリル海老とご一緒に。フライドオニオンやピーナッツの旨みがアクセント。食欲をそそる「だし香る焙煎胡麻マヨソース」をかけて、お召し上がりください。

<販売期間：～2月7日（水）>

京野菜「堀川ごぼう」と香味野菜のサラダ ¥562（100g）写真中央

柔らかく風味豊かな京野菜「堀川ごぼう」を2つの調理法で。バルサミコ酢に醤油をあわせ、洋風のきんぴらに仕立てたごぼうと、輪切りを柔らかく揚げたごぼうの味わいを楽しめます。聖護院大根と金時人参で彩りを、ベーコンや玉ねぎで味に深みを出しました。せりと柚子の香りも効いています。

<販売期間：～2月14日（水）>

3種の京素材とアボカドのサラダ ¥540（100g）写真右

海老芋のグリルに聖護院かぶらのロースト、千切り金時人参など、さまざまな京素材の美味しさをひと皿で味わえます。京都の黒大豆「丹波黒」とアボカドもい塩梅。濃厚な「香ばしアーモンドソース」をかけて。

<販売期間：～2月7日（水）>



京野菜「九条ねぎ」と黒胡椒ハムのサラダ 旨塩レモンだれ ¥497 (100g) 写真左

京野菜「九条ねぎ」の香りと甘みを堪能するサラダ。旨み豊かな黒胡椒ハムで、野菜を巻いてお楽しみください。ごま油の香りやレモンの酸味をきかせた塩だれで、ご飯がすすむ、やみつきになる味わいです。

<販売期間：～1月31日(水)>

京野菜入り 緑の30品目サラダ ¥454 (100g) 写真中央

聖護院かぶら、堀川ごぼう、京たけのこなどの京野菜を加えた30品目サラダです。定番の「和風ガーリックドレッシング」、またはこの時期限定の「塩麹と千鳥酢のドレッシング」でお楽しみください。

<販売期間：～1月24日(水)>

京素材「新丹波黒」のサラダ 生湯葉と黒ごま入り ¥497 (100g) 写真右

ふっくら大きな京都の黒豆、「新丹波黒」を甘く炊き上げました。クリーミーな生湯葉、豆腐、香り豊かな黒ごまが好相性。そんな京の味わいを洋の風味で引き立てる、旨み豊かな「クリームチーズソース」と一緒に。

<販売期間：～1月24日(水)>

特設サイトでは、全国の店長たちが感じた、素材・サラダの魅力をお伝えしています。

ぜひご覧ください！ <https://www.rf-one.com/column/saihakken/kyoyasai.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12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