



お酒と楽しむ上質な味わいを、自宅で手軽に簡単に！

大人の「ハレ」の食卓に “和の肴（おつまみ）”シリーズ発売

株式会社ロック・フィールド（本社：神戸市）が展開する和惣菜店「日本のさらだ いとはん」では、8月1日（木）に“和の肴（おつまみ）”シリーズ3品を発売します。



※写真はイメージです

日本人の口に合い、おいしくて健康的、そして食べ飽きない和惣菜。しかし、お祝いやホームパーティなど特別な「ハレ」の日の食卓には、洋惣菜が選ばれがちです。今回発売する“和の肴（おつまみ）”シリーズは、和惣菜を日常の食卓だけでなく、もっと「ハレ」の日にも愉しんでいただきたいという想いから生まれました。

素材の入ったキットを開け、お皿に盛り付けるだけで上質な和のおつまみが一品完成。どの商品も素材に手間を加えて旨みをしっかり引き出しているため、お酒がおいしく進むこと間違いなしです。「ハレ」の日の食卓にはもちろん、自分へのご褒美おつまみとして、また、購入した翌々日まで愉しめるので、ちょっとした手土産にもおススメです。お酒のおともに嬉しい大人のおつまみを、皆さんもぜひお試しください。

商品詳細（写真は全てイメージです）

＜商品名＞ 「みりん粕漬けクリームチーズと穀物クラッカー」

＜税込価格＞ 810円（1パック）

酒粕とみりん粕を合わせた粕床に、クリームチーズを漬けました。粕のほのかな甘みと香りが引き立つ上品な味わいで、どんなお酒ともよく合います。クリームチーズをお好みのサイズにカットし、クラッカーとともに召し上がりください。※みりん粕にはアルコールが含まれております



＜商品名＞ 「鯖のコンフィ山椒風味 甘酢きゅうり添え」

＜税込価格＞ 810円（1パック）

米油に実山椒、生姜、昆布等を合わせ、鯖をコンフィに。しっとりとした食感に仕上げ、甘酢きゅうりを添えました。すっきりとした味わいで、辛口の日本酒や白ワインと好相性。

＜販売期間＞ 2019年8月1日（木）～10月2日（水）



<商品名> 「燻製帆立の山葵オイル和え 切干し赤大根添え」

<税込価格> **864 円** (1 パック)

燻製した帆立を山葵（わさび）オイルでマリネし、ツンとした香りをのせました。切干し大根は炒めてから出汁や醤油で調味し、深い味わいに仕上げています。すっきりとした日本酒によく合います。

<販売期間> **2019年8月1日（木）～9月4日（水）**



【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 受付時間／10：00～20：00

【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 正戸・弓野 （東京）03-5843-6199 辻・松本