



ROCK FIELD

2023年4月13日
株式会社ロック・フィールド

NEWS RELEASE

素材へのこだわり、生産者様とのつながり、発想力と調理技術が詰まった4商品

RF1 30周年を締めくくる「^{しごく}至極の一品」シリーズ 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）」は、昨年5月にブランド創設30周年を迎え、さまざまな取り組みや情報発信を行ってきました。この30周年記念企画の最終回として、RF1がこれまで大切にしてきた素材力、発想力などを集結させた「至極（しごく）の一品」シリーズ4品を、4月13日（木）より期間限定で販売します。

30年間培ってきた“素材へのこだわり”“生産者様とのつながり”を惣菜として存分に表現するため、“発想力”と“調理技術”をフル稼働させた「至極の一品」シリーズ4商品。



RF1 不動の代表商品「緑の30品目サラダ」は、“サラダの匠”と呼ばれる開発者が厳選した素材を使用。通常の商品よりも味わいが濃く、野菜の生命力を感じられる一品には、フランス産の岩塩とレモンを使ったシンプルなドレッシングがオススメです。

9つの味わいを少しずつ楽しめる人気商品「RF1の30品目サラダセット」は、今回うち5つを新たに開発。中央を彩る「ビーツ&フランボワーズのパルフェ」をはじめ、生産者が見える旬の素材を使った惣菜が並びます。1つ1つの個性が光りつつ、全体としてもバランスのとれた特別感のあるセットが完成しました。

他にも、お刺身用の素材を使用した「のどぐろのフリット」、トリュフが香る「帆立貝柱のクリームコロッケ」をご用意。RF1の惣菜の可能性が詰まった「至極の一品」シリーズを味わえるのは今だけ！ぜひ店頭へ足を運んでみてください。

■「至極の一品」シリーズ 商品概要 ※価格は税込／画像は全てイメージです



① サラダの匠自慢の逸品 RF1の緑の30品目サラダ ¥497（100g）写真左

野菜の力強さを存分に堪能できる「緑の30品目サラダ」。野菜の香りと味わいが口の中で弾けます。定番の“和風ガーリックドレッシング”または、野菜の味を引き立てるシンプルな“フランス産の岩塩とレモンのドレッシング”でお楽しみください。

② RF1の30品目サラダスペシャリティセット ¥1,690 (1パック) 写真右

30品目の素材を、9種類の味わいで堪能。常連の方にはもちろん、RF1 ビギナーのお客様にもオススメの商品です。福岡県ならはら菜園産のピーツ、香川県産アスパラガス「さぬきのめざめ」、京都産フレッシュ筍など、旬を感じられる野菜が楽しめます。

< ①②販売期間：4月13日(木)～5月3日(水・祝) >



③ 長崎県水揚げのどぐろのフリット ¥1,596 (100g) 写真左

身が引き締まり、口の中でとろけるほど脂がのった「のどぐろ」を使ったぜいたくなフライ。甘酢漬けの生姜を使った衣が旨みを引き立て、天だしをつけることですっきりと味わえます。

< ③販売期間：4月15日(土) ※一部店舗では、期間前後にも販売する場合があります。 >

④ トリュフ香る 北海道産帆立貝柱のクリームコロッケ ¥540 (1個) 写真右

甘みと旨み、弾力が特長の北海道産帆立貝柱を、口当たりなめらかなベシャメルソースと合わせて。風味豊かな「トリュフ香るきのこソース」がついた、ご馳走感のあるリッチなクリームコロッケです。

< ④販売期間：4月20日(木)～5月3日(水・祝) >

素材のこだわり、開発者の声などを紹介した「至極の一品」特設サイトも公開中。ぜひご覧ください！

<https://www.rf-one.com/column/30th/special/>

■販売店舗 全国のRF1各店 ※一部取り扱いのない場合があります。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138店舗を展開(2023年3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