



## 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、“オ”発見。」

### 赤なす、水茄子、大和丸なす 個性を堪能できるサラダ4品を期間限定販売

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、夏においしくなる野菜「なす」を使ったサラダ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、“オ”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。

7月のテーマ素材は「なす」。多くの種類がある中で、今回サラダに使用したのは「赤なす」「水茄子」「大和（やまと）丸なす」の3種類。その特徴に合わせてカット、調理法、他の食材との組み合わせなどを工夫し、なすの食感や風味を堪能できるサラダが出来上がりました。

ぜひ店頭にお越しいただき、実際に見て、味わって、情報に触れて...なすの魅力“オ”発見してみてくださいね。

#### ■商品概要 ※価格は税込／画像は全てイメージです



#### 熊本県産「赤なす」のサラダ 岩塩&オリーブオイル仕立て ¥562（100g）写真左

アクが少なく、果肉が軟らかい熊本県産「赤なす」の優しい甘みと風味を堪能できるサラダ。なすは塩水につけたのち、刻んだレモンとオリーブオイルでマリネしています。レッドオニオンとパプリカのピクルスがアクセント。フランス産岩塩と浅く漬けた塩レモンのソースで、この時期らしいさっぱりとした味わいです。

#### 水茄子のサラダ 焦がしナッツ&ガーリック ¥432（100g）写真右

生で食べられる水茄子の美味しさを存分に味わえるサラダ。アクが少なく水分を多く含んでおり、ほのかな甘みもあるのが水茄子の特長です。さっぱりとしたなすの味わいに、焦がしたアーモンドとガーリック・アンチョビの旨味が好相性。醤油やビネガーを合わせたさっぱりとしたジュレと一緒に。



### 北海道産生ハムとハーブ香る水茄子のサラダ ¥594 (100g) 写真左

塩水で軽く下味をつけ、ハーブ&オリーブオイルで和えた水茄子と、しっとりとした食感で、塩味と旨みのバランスが良い北海道産生ハムが好相性。2種のマスタードを使い、香りと味に深みを出したマスタードドレッシングが、水茄子と生ハムのおいしさを引き立てます。

### 揚げ「大和丸なす」とグリル海老のサラダ 旨み味噌ソース ¥594 (100g) 写真右

しっかりとした肉質で油との相性が良い「大和丸なす」を揚げて、グリル海老と合わせました。フライドオニオンとピーナッツのトッピングが食感のアクセントに。甜面醬や豆板醬を使った旨みのある味噌ソースと、優しい酸味の黒酢ドレッシングで味わうご飯がすすむサラダです。

「野菜、“才”発見。」特設サイトには、3種のなすの魅力、生産者様の声、現地の写真が満載！ぜひご覧ください。

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

■販売期間：2023年7月6日（木）～8月2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6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