



ROCK FIELD

2023年8月4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、“オ”発見。」 おいしさ弾ける夏の味覚 とうもろこしのサラダ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、夏の味覚「とうもろこし」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。

8月のテーマ素材は「とうもろこし」。今回サラダに使用したのは「ホワイトコーン」「恵味（めぐみ）」「ゴールドラッシュ種」「味来（みらい）」の4品種。カット、調理法、他の食材との組み合わせなどを工夫し、それぞれの甘みを存分に堪能できる、多彩なサラダが出来上がりました。

おいしさ弾けるととうもろこしは、RF1でも屈指の人気素材。ぜひ店頭で実際に見て、味わって、情報に触れて。その魅力を“オ”発見してくださいね！

■商品概要 ※価格は税込／画像は全てイメージです



① 甘さ際立つ「ホワイトコーン」のサラダ ¥594（100g）写真左

粒が白く、甘さが特徴の「ホワイトコーン」。蒸しと揚げ、2つの調理法でその甘みと旨みを引き出しました。マスカルポーネチーズとレモンをあわせた爽やかなソースで仕上げている、黒胡椒がアクセントに。ホワイトコーンの甘みや食感をお楽しみください。

< ①販売期間：8月3日（木）～9月6日（水） >

② 帆立と焼きとうもろこし「恵味^{めぐみ}」のサラダ 焦がしバター醤油 ¥670（100g）写真右

北海道産帆立とフルーティーでコクのあるとうもろこし「恵味」が主役のサラダ。とうもろこしと相性の良いバターソースに醤油を加えた、食欲をそそる夏の味わいです。揚げた甘長とうがらしの香りも、旨み豊かなバターソースを引き立てます。



③ 「ゴールドラッシュ種」使用 コーンの粒々サラダ ¥432 (100g) 写真左

粒がびっしり、甘くて皮のやわらかなとうもろこし「ゴールドラッシュ種」の食感と風味をシンプルに楽しむサラダです。塩レモンのペーストとレモン果汁でスッキリと仕上げた「まろやか塩レモンソース」が、コーンの甘みや加熱した野菜の味わいを引き立てます。

< ②③販売期間：8月3日(木)～8月30日(水) >

④ 炙りマグロととうもろこし「^{みらい}味来」のサラダ ¥594 (100g) 写真右

炙ったマグロと、グリルした甘みのあるとうもろこし「味来」を組み合わせたサラダです。別名「ミラクルスイートコーン」とも呼ばれる「味来」は、粒の皮が柔らかく食べやすいことも特長。アボカドポテトソースとレモンドレッシングで夏らしく爽やかな味わいに。

< ④販売期間：8月10日(木)～9月6日(水) >

「えっ、これ手作業？」生産現場のこだわりが詰まった特設サイトも公開中。ぜひご覧ください。

<https://www.rf-one.com/column/saihakken/corn.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7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