



ROCK FIELD

2023年9月12日
株式会社ロック・フィールド

NEWS RELEASE

RF1のサラダで、季節を感じる。食卓を彩る。

味、香り、食感で秋を堪能！「きのこ」を使ったサラダ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、秋の味覚「きのこ」を使ったサラダ4品を期間限定で販売中です。



暑かった夏が過ぎ、季節は秋！RF1では、舞茸、椎茸、ひらたけ、マッシュルームなど、家庭の食卓にもなじみ深い「きのこ」を使い、秋を感じていただけるサラダを4品をご用意しました。

「きのこ」それぞれの個性や魅力、味わいを引き出すよう、カットや調理法、また合わせる食材も工夫し、RF1ならではの味わい深いサラダに仕上げています。

味、香り、食感で秋を堪能！季節を感じられる RF1 のサラダで、ぜひ食卓を彩ってみてくださいね。

■商品概要 ※価格は税込／画像は全てイメージです



帆立と香ばし揚げ舞茸のサラダ ポン酢バターソース ¥670（100g）写真左

旨みたっぷりの北海道産帆立、香ばしい揚げ舞茸に、魚介の旨みがたまらない、ポン酢バターソースを混ぜ込みました。バターのコク、ポン酢の酸味が帆立と舞茸を引き立てます。

森のきのこのサラダ ¥497（100g）写真右

椎茸にエリンギ、ひらたけ、えのき、ぶなしめじなどをソテー。香りと旨みを引き出し、食感のよい生のマッシュルームもプラス。きのこの味わいを、あれもこれも楽しめるサラダです。コク深い「黒にんにく醤油ドレッシング」をかけて、お召し上がりください。※野生きのこは使用していません。



優しい香りと旨み 新潟県産白舞茸のサラダ ¥562 (100g) 写真左

上品な白さと華やかなカサが特徴的な「白舞茸」。優しい風味の白舞茸を白ワインで香りづけし、加熱して旨みや香りを引き出しました。柑橘のさっぱりとした酸味をきかせた「塩すだちドレッシング」をかけて、お召し上がりください。

ローストきのこと揚げごぼうのサラダ バルサミコソース ¥454 (100g) 写真右

ローストしたぶなしめじ、しいたけ、エリンギ、ひらたけに、揚げごぼうを合わせました。セミドライトマトの濃縮された旨みや、バルサミコ酢のコクで、きのこの風味が引き立ちます。

素材に向き合う開発者のこだわり・調理の工夫を特設サイトで公開中！ぜひご覧ください。

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

■販売期間 ~2023年10月4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139店舗を展開(2023年8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