



ROCK FIELD

2023年11月14日
株式会社ロック・フィールド

NEWS RELEASE

11月16日（木）ボジョレー・ヌーヴォー解禁！ 集いの食卓にも、自分へのご褒美にも。

【RF1】 ワインによく合うおすすめメニュー 4品をご紹介します

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、ワインと相性の良い商品も数多く取り揃えています。今回はなかでもおすすめの4品をご紹介します。

11月16日（木）はボジョレー・ヌーヴォー解禁日。自分へのご褒美として、そして今年のご家族や親しい仲間などと集ってグラスを傾ける機会も増えるのではないのでしょうか。

サラダ・フライ・料理など多くのメニューを取り揃えるRF1から、今回はワインとの相性がよく、食卓も華やぐ4品をご紹介します。ぜひ、お気に入りのワインとともにRF1のおすすめメニューをお楽しみください。



■商品概要 ※価格は税込／画像は全てイメージです



柑橘香る 北海道産生ハムとアスパラのサラダ ¥594（100g）写真左

しっとりとした口当たりで、程よい塩味と旨みを感じる北海道産の生ハムを使用。オレンジの酸味と甘みが味わいに華を添えます。「オレンジ香るクリーミードレッシング」をかけてお召し上がりください。シャンパンや白ワインとご一緒に。

<販売期間：～12月6日（水）>

ホワイトアスパラガスと黒胡椒ハムのサラダ ¥627（100g）写真右

ほんのり甘いホワイトアスパラガスを使用。フランス職人直伝の黒胡椒ハムの旨みは、ホワイトアスパラガスの瑞々しさと相性がぴったりです。クリーミーでさっぱりとした、「オランダーズソース」をかけて、お召し上がりください。

<販売期間：～11月29日>



牛肉のグリル 霜降りひらたけロースト添え ¥994 (100g) 写真左

グリルした後にじっくりと加熱することで、表面の香ばしい香りと柔らかな食感、牛肉の旨みを引き出しました。まろやかな味わいのソースが、牛肉とローストした霜降りひらたけの味わいをより一層引き立てます。牛肉を贅沢に味わえるご馳走メニュー。

ワインと愉しむ アンティパストセット ¥1,290 (1パック 1~2人前) 写真右

肩肘はらずに、ワインを愉しみたい時におすすめな、冷製オードブルの盛り合わせ。サラダや生春巻き、キッシュなど、少しずついろいろな味わえるのもうれしいポイントです。

[セット内容] トマトのバジルナッツサラダ/スモークサーモンの生春巻き/ほうれん草とベーコンのミニキッシュ/海老と野菜のホワイトバルサミコジュレ/生ハムと塩レモンポテトのサラダ

■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10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