



＜アジアン・サラダ 融合＞迎春商品の予約受付を開始
今年から WEB・電話予約が可能に！

株式会社ロック・フィールド（本社：神戸市）が展開するアジアン惣菜店＜アジアン・サラダ 融合＞は、10月4日（木）より、店頭および WEB にて迎春商品の予約受付を開始いたします。※電話予約は 10/18～

毎年人気の数量限定商品「迎春 美味十五楽膳」をはじめ、予約限定商品として「融合の参鶏湯」や、「根菜の色彩華々しく 炙り牛タン迎春サラダ」「金箔からすみ舞う 炙り金目鯛迎春サラダ」といったキットタイプの商品が新たにラインナップしています。
新春は、アジアンメニューで華々しく食卓を彩ってみてはいかがでしょうか。



■迎春特別予約商品（一部） ※価格は税込み

迎春 美味十五楽膳 数量限定
1 パック 8,500 円 <3～4 人前>
お渡し日：12/31（月） 消費期限：1/1（火・祝）

融合の参鶏湯 予約限定
1 パック 4,860 円 <3～4 人前>
お渡し期間：12/27（木）～1/3（木）
お日持ち期間：お渡し日から 7 日間ほどお日持ちします



（左）壹の重 （右）貳の重



（参考）調理例

【壹の重】大きな海老のチリソース／帆立の蟹あんかけ／ローストビーフ マデラトウチソース／焼き野菜の旨塩仕立て
【貳の重】海老のマンゴーマヨネーズ／柔らかロースの黒酢酢豚／くらげと蒸し鶏の葱生姜和え／聖護院かぶらの柚子香味 ズワイ蟹添え／緑野菜の旨塩ソース／ナッツの砂糖がらめ／栗の甘露煮／根菜のオイスターソース風味／丹波黒 黒豆／泡菜 [パオツァイ]～中華風ピクルス～／鶏のごぼう巻き

もち米、ナツメ、にんにく、栗を丸鶏につめて。
鶏のスープに具材の旨みが溶け込んだやさしい味わいです。
※高麗人参は使用していません。
※鍋に移し替えての温めが必要です。

根菜の色彩華々しく 炙り牛タンの迎春サラダ **予約限定**

1 パック 2,981 円 <2~3 人前>

お渡し日：12/31（月） 消費期限：1/1（火・祝）



(参考) 盛り付け例

金箔からすみが舞う 炙り金目鯛の迎春サラダ **予約限定**

1 パック 3,240 円 <2~3 人前>

お渡し日：12/31（月） 消費期限：1/1（火・祝）



(参考) 盛り付け例

彩り豊かな 3 色の根菜がテーブルに映える一品。

柔らかな牛タンの旨みも十二分に堪能できる華やかサラダ。

【セット内容】葉野菜ミックス／牛タン／紅心大根／青心大根
& 黄人参／白葱／椎茸／黒胡椒風味のごま& ナッツ／焦がし
にんにく香る 醤油ドレッシング

※ご自宅で仕上げてください。

表面を炙った金目鯛に、みょうが、水菜を合わせて。

金箔入りのからすみを散りばめ、見た目も豪華なサラダ。

【セット内容】野菜ミックス／金目鯛／くらげ／みょうが／金箔か
らすみ／生姜甘酢香る 中華醤油ドレッシング

※ご自宅で仕上げてください。

■ 予約概要

詳しくはカタログまたは、WEB ページ (<http://www.rockfield.co.jp/brand/yugo/>) をご覧ください。

【予約方法】	【予約承り期間】
店頭	2018.10/4（木）～12/18（火） ※予定数に達した時点で受付を終了いたします。
WEB	2018.10/4（木）10：00～12/10（月）17：00 ●予約ページ https://www.aorf.jp/yugo/2019geishun/ ※残数がわずかになった時点で受付を締め切らせていただきます。 ※WEB 予約には、「ROCK FIELD Members」への登録が必要です。
電話	2018.10/18（木）～11/30（金） ●フリーダイヤル 0120-690489（受付時間／10：00～18：00） ※残数がわずかになった時点で受付を締め切らせていただきます。

・ご予約された店舗（電話・WEB 予約の場合は指定された店舗）でのお渡しのみとなります。

・代金は、ご予約時にいただきます。（電話・WEB 予約の場合は指定された店舗で 12/18 までにお支払いをお願いします）

・発送および、配達はできません。 ・写真はイメージです。

【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 受付時間／10：00～20：00

【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 正戸・弓野 （東京）03-5843-6199 辻