

2025 年 9 月 4 日

株式会社ロック・フィールド

サラダを食文化として磨き続けてきたロック・フィールドの新たな挑戦

新ブランド「Umi & Yama Kitchen」1号店 10月3日(金) グランフロント大阪にオープン

～食を通じて日本を旅する 海と山のさらだ～

株式会社ロック・フィールド（本社：兵庫県神戸市、社長：古塚孝志）は、新ブランド「Umi & Yama Kitchen（海と山 キッチン）」を立ち上げ、2025 年 10 月 3 日（金）、グランフロント大阪に 1 号店をオープンします。



■ブランドコンセプト：「食を通じて日本を旅する」



「Umi & Yama Kitchen」では、ロック・フィールドが「RF1（アール・エフ・ワン）」や「日本のさらだ いとはん」などで長年培ってきた惣菜づくりの技術と知見をもとに、日本の風土と文化を一杯に表現した“海と山のさらだ”をお届けします。

私たちはこれまで、サラダを日常の食卓に根づくひと皿として広め、主菜にもなり得る存在として提案してきました。近年、サラダボウルという食のスタイルが広がりを見せる中、「一杯で満足できる食べ応えのあるサラダ」を届けたいと考えています。肉や魚、玄米、旬の野菜を組み合わせ、日々の食事として無理なく“日本の食文化”を味わえるよう工夫を重ねています。惣菜の専門店として培ってきた確かな技術で、お弁当のような満足感とともに、「いま」の暮らしに寄り添う新しいサラダスタイルを提案します。

【お客様からのお問い合わせ先】 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】 広報 IR 室 （神戸）078-435-2802 ／ （東京）03-5843-6199

■クリエイティブ・ディレクション：水野学氏



「Umi & Yama Kitchen」のブランド開発にあたり、クリエイティブ・ディレクターとして水野学氏（good design company 代表）を起用しました。水野氏は、企業や地域の本質的な価値を引き出し、現代の感性に響く「らしさ」を形にするデザインで知られています。

海と山に象徴される日本の自然・風土を軸に、「Umi」「Yama」という日本語の響きを活かし、現代的かつスタンダードなデザインへと昇華。若い世代にとって親しみやすく、同時に日本の食文化の奥深さを感じられるブランドビジュアルが完成しました。

■商品のこだわり

「Umi & Yama Kitchen」のサラダは、日本発の“一杯で満足できるお弁当のようなサラダ”。肉や魚などのメイン具材に、旬の野菜や玄米・雑穀を合わせ、五感で味わうことのできる彩りや香り、食感が特徴。日本各地の伝統や生産者の想いが込められた食材や調味料を使用し、丁寧な調理で食材の魅力を引き出しました。忙しい日常の中でも心と体を整えたいという気分に寄り添った、やさしくて力強いサラダをお届けします。

■メニューの一例（予定） ※画像は全てイメージです。



左から 宮城県産サーモングリルときのこのサラダ／石垣の塩と島豆腐のやさしい沖縄サラダ／しっとり北海道ローストポークのサラダ ※すべてモバイルオーダー対応（テイクアウト／イートイン可）

■店舗概要

店舗名 : Umi & Yama Kitchen（海と山 キッチン） グランフロント大阪店

所在地 : 〒530-0011 大阪府大阪市北区大深町 4-1

グランフロント大阪 ショップ&レストラン うめきた広場 B1

開業日 : 2025 年 10 月 3 日（金）

営業時間 : 10:00～21:00 ※10 月 3 日（金）は 11:00 OPEN

席数 : イートイン 24 席／テイクアウト可

平均価格帯 : 1,400 円前後

Umi & Yama Kitchen



株式会社ロック・フィールドについて

1972 年創業。惣菜を通して「豊かなライフスタイルの創造」に貢献することを企業理念に掲げ、全国の百貨店や駅ビルに「RF1」など 6 つのショップブランドを 302 店舗（2025 年 8 月末現在）、冷凍食品ブランド「RFFF（ルフフフ）」を展開。「健康、安心・安全、美味しさ、鮮度、サービス、環境」を価値観とし、時代や社会の潜在的なニーズに応えるとともに、次代を見据えた価値のある「惣菜」を生み出しています。

コーポレートサイト <https://www.rockfield.co.jp>



ROCK FIELD