



期間・数量限定の希少なさつまいもを使った新商品 あと引く濃厚な甘みがたまらない！
徳島県産さつまいも「蜜郎」^{みつろう}を使ったサラダ 1/28 より期間限定販売

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：神戸市）が展開する総菜店 RF1（アール・エフ・ワン）は、1月28日（木）より、徳島県・長谷農園オリジナルブランドの希少なさつまいも「蜜郎」を使ったサラダを、期間限定で販売いたします。<RF1 ブランドサイト… <https://www.rf-one.com/>>



※画像はイメージです

健康、安心・安全、おいしさ、鮮度にこだわる総菜店 RF1。本日発売の新商品は、さつまいもの中でも特に糖度が高い「蜜郎」を使った、濃厚な甘みを味わえるサラダです。栽培に手間ひまがかかり、植え付けや収穫に適した時期が限られる「蜜郎」は、出荷できる期間・数量が限定となる希少なさつまいも。収穫後、貯蔵庫で約2ヶ月間じっくり熟成することで、ねっとりとなめらかな食感とあとを引く濃厚な甘さになります。RF1 ではさらに3つの加熱方法（焼く、スチームして揚げる、薄切りにして揚げる）で甘みを引き出し、食感や味わいの違いを生み出しました。

驚きの甘みを感じられる「蜜郎」のサラダを、ぜひこの機会に味わってみてはいかがでしょうか。

■商品名・価格・販売期間

<商品名> **あと引く濃厚な甘み さつまいも「蜜郎」のサラダ**
蜂蜜入りレモンドレッシング付き

<税込価格> **497円**（100g）

<販売期間> **2021年1月28日（木）～2021年2月10日（水）**

■販売店舗

全国の RF1 各店 ※一部取り扱いのない場合があります。また、売り切れの際はご容赦ください。



※画像はイメージです



<開発した早瀬シェフより>

生産者の長谷さんと試行錯誤を繰り返し、やっと商品化できました。ドレッシングにはクリーミーなマヨネーズ入りマスカポネソースに、爽やかな酸味のレモン果汁とほんのりとした甘みの蜂蜜を合わせ、黒胡椒をアクセントに。派手さはありませんが、おいもの美味しさに驚いていただけるメニューになりました。



<生産者の長谷さんより>

おいしさの秘密は「健康な土作り」と「砂地栽培」。渦潮で有名な鳴門海峡や瀬戸内の豊富なミネラルが含まれている海の砂を使った砂地の畑で育てています。熟成により甘さも栄養価も濃縮された「蜜郎」は、どこにも負けないさつまいも。自信があります！

【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

【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