



段違いの甘さ！この時期だけ！旬の味覚を贅沢に味わう  
かんかんむすめ  
**とうもろこし「甘々娘」を使ったサラダ 6/10 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、6月10日（木）より、とうもろこし「甘々娘（かんかんむすめ）」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/>>

健康、安心・安全、おいしさ、鮮度にこだわる総菜店 RF1。この時期のイチオン商品は、その名の通り甘さが特長のとうもろこし「甘々娘」を使ったサラダです。



※画像はイメージです

収穫時期が5月末から6月下旬までと限られ、栽培の難しさから流通量も少なく、希少価値の高い「甘々娘」。その特長は粒の皮が薄く、粒自体も柔らかく、生でも食べられるほど糖度が高い点。その甘みを存分に活かしたサラダに仕上げました。

RF1では、「甘々娘」を使ったサラダを一昨年より期間限定で販売。店頭やSNSでは「とうもろこしの甘さに驚いた！」「このサラダが好きすぎて、お店に並んでいるお皿ごと食べたい」などの声をいただき、一躍人気商品となりました。

この時期にしか味わえない「甘々娘」のサラダを、ぜひ味わってみてください！



※画像はイメージです

■商品名・価格・販売期間

<商品名> 甘さに驚き とうもろこし「甘々娘」のサラダ

<税込価格> 562円（100g）

<販売期間> 2021年6月10日（木）～7月7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。



<開発担当 早瀬より>

生でも食べられるけれど、加熱するともっと美味しくなる「甘々娘」。蒸して甘さを引き出したもの、揚げて香ばしさを加えたもの、2種類の味わいで飽きずに美味しく食べられます。この甘みをさらに引き立てるため、酸味と塩味を加えたクリーミーソースを合わせました。



<購買担当 大野より>

とにかく、甘さに自信のあるとうもろこし「甘々娘」。一昨年より使用を始めましたが、予想以上の売れ行きに驚いています。安全性にも考慮しながらしっかりと数量を確保しましたので、今年も多くの方に味わっていただきたいです！

【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

【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