

NEWS RELEASE

味わい深く、食卓華やぐ限定メニュー。父の日予約 5/26 より受付開始。

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「アール・エフ・ワン（以下、RF1）」「日本のさらだ いとはん」では、父の日にぴったりの限定メニューのご予約を5月26日（木）より受付開始いたします。

今年の父の日は日ごろの感謝を込めて、味わい深く、食卓も華やぐ限定メニューをプレゼントするのはいかがでしょうか。「RF1」「日本のさらだ いとはん」では、ブランドの特徴を活かした父の日限定メニューをご用意。ビール、ワイン、日本酒など、好きなお酒に合わせて選ぶのもおすすめです。数量に限りがありますので、ご予約はお早めに。素敵な「父の日」をお楽しみください！

■限定商品 概要 ※価格は税込／写真はイメージです

① 「ジャンボン・ペルシエとオリーブのサラダ&アンチョビバターポテト」 1セット ¥2,700 <2~3人前>

自社製のハムとパセリのパテ（ジャンボン・ペルシエ）に、アンチョビバターソースと相性の良いポテト、きのこ&オリーブのマリネをセットにしました。華やかなサラダとお酒も進むおつまみは、父の日の食卓にぴったり。



【セット内容】

ワンカット野菜、ジャンボン・ペルシエ 100g、ソースグレビッシュ、きのこ&オリーブマリネ、ローストポテト、アンチョビバターソース、ベーコンチーズパン粉 ※写真は盛り付けイメージです。

② 「まるごと味わう ビーフシチューパイ」 1個 ¥2,700 <2~3人前>



サクサクのパイ生地を崩しながら食べる、楽しい一品。

丁寧に煮込んだ牛すじ肉とマッシュルームの旨み、食感を残した野菜、デミグラスソースが相性抜群です。

③ 「天然真鯛の鯛めし 茶漬けだし付き」 1セット ¥3,996 <3~4人前>

貴祿ある天然真鯛をまるごと一尾使用。鯛の骨や昆布などを合わせただしと香りよいごぼうと一緒に炊き上げます。ご自宅で炊き上げるからこそその香りを、特別な日の食卓に。二杯目にはだしをかけてだし茶漬けに。味わいの変化をお愉しみください。



【セット内容】

鯛、ごぼう、焼き鯛と昆布のだし、茶漬けだし、胡麻

※ご自宅で仕上げてください。炊飯器具または2合炊き以上の鍋をご準備ください。 ※米2合、お好みで木の芽をご用意ください。

■店頭受け取り予約（WEB・店頭にてご予約可能）

ご予約承り期間 : 2022/5/26（木）～6/12（日）

お渡し期間 : 2022/6/17（金）～6/19（日）

※一部対象外の店舗がございます。 ※お受け取り希望日の7日前までにご予約ください。 ※発送および配達できません。

.....
・WEBご予約...以下 URL にアクセス。お受け取りを実施店舗から選択してください。

①②の商品は「RF1」のほか、「グリーン・グルメ」の店舗でもご予約いただけます。

<https://members.rockfield.co.jp/shop/e/etu2101r/> (RF1)

<https://members.rockfield.co.jp/shop/e/etu2106g/> (グリーン・グルメ)

<https://members.rockfield.co.jp/shop/g/g247560/> (いとはん)

※WEB 予約には、「ロック・フィールドメンバーズ」への登録が必要です。

.....
・店頭ご予約...実施店舗の店頭でご予約ください。

STEP1 ご予約

STEP2 お支払い

.....
・WEBご予約...お受け取り指定店舗にてお支払い。 ・店頭ご予約...ご予約時に店舗にてお支払い。

※お支払い後、及び「お受け取り日より7日前」以降のキャンセル・変更は承れません。ご了承ください。

STEP3 お受け取り

.....
・WEBご予約...お受け取り指定店舗でお受け取り。 ・店頭ご予約...ご予約された店舗でのお受け取り。

【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