



SOZAI でおうち時間をもっと楽しく！「Ouchi じかんのヒント」を WEB で公開

第1弾は RF1×chioben 「おうちでできる盛り付けのヒント」

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、11月5日（木）、WEBサイトにおいて「Ouchi じかんのヒント」を公開しました。お家で過ごす時間が増えている昨今の状況をふまえ、お客様に“SOZAI を活用した楽しく豊かな食体験”を提供すべく情報発信していきます。

(<https://www.rf-one.com/column/ouchijikan/>)

第1弾は、お弁当・ケータリングで大人気の料理家チオベンさんによる「おうちでできる盛り付けのヒント」。彩りや味の組み合わせの極意を、RF1のSOZAIを使って教えていただきました。WEBでは、美しい盛り付けで人々を魅了するチオベンさんのテクニックが随所に散りばめられた7つのメニューを掲載。今回は2つのメニューを抜粋して紹介します。



by **chioben**

【Menu1】「バジル風味のパスタ」



ご自宅で茹でたパスタに RF1 のサラダを和えて、ボリューム感あるワンプレートディッシュが完成！パスタとソース、そして具材の量のバランスがおいしさの決め手。
→作り方はこちら (<https://www.rf-one.com/column/ouchijikan/menu1/>)

組み合わせた SOZAI

- ・RF1「[フルーツマトと甘とまとのジェノバ風サラダ](#)」100g
- ・リングイネ 70g（ご自宅で用意）

【Menu5】「サンドイッチ BOX」



おうちごはんも敢えて箱に詰め、蓋を開けるワクワク感を！牡蠣フライにハード系のパンを合わせサンドイッチに。詰め方とトレビスの使い方が、チオベンさんらしさ。
→作り方はこちら (<https://www.rf-one.com/column/ouchijikan/menu5/>)

組み合わせた SOZAI

- ・RF1「[フレッシュ牡蠣のフライ](#)」16粒（250～300g程度）
- ・細めのバゲット 1/2～1本、トレビス 4枚（ご自宅で用意）

他にも、様々な食シーンに合ったメニューをご紹介します。毎日の食事がグッと楽しくなるヒントが満載です。SOZAI を使えば、盛り付けなどに集中して時間をかけられるのも嬉しいポイント。楽しく豊かな食体験が、より手軽に味わえます。

なお、メニューに使われた RF1 の SOZAI は、店頭のパライスカードなどでご案内しています。ぜひお店で確認・購入のうえ、ご自宅で楽しんでみてくださいね。

■chioben（山本千織さん）プロフィール

美大卒業後、様々な飲食店で料理を手がけ、札幌「ごはんや はるや」に12年間携わる。上京後、2011年に代々木上原で「chioben」を開業。彩りのセンスと斬新な素材の組み合わせでモデル・芸能人から絶賛される。現在は撮影現場の弁当の仕出しのほか、ケータリングも行う。弁当本の著書多数。



RF1では今後も継続的に「Ouchiじかんのヒント」を発信予定。SOZAIを通して、お客様の豊かな食シーンのお手伝いをしていきます。

【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