



離れていても、食でつながるひとときを。リモート食事会向け商品を開発。

(株)そごう・西武限定商品 2月27日(土)よりご予約受付開始

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RF1(アール・エフ・ワン)は、株式会社そごう・西武との協力でリモート食事会に最適なスペシャルセットを開発しました。2月27日(土)より、そごう・西武各店舗の食品ギフトサロンなどご予約の受付を開始します。



3月～4月はお花見や歓送迎会、謝恩会など集いの機会が多くありますが、新型コロナウイルスの影響により今年は大人数で集まることが困難と予想されます。昨年来、食事を伴うリモートでの集い(結婚式、忘年会など)が話題ですが、離れていても全員が同じ食事を味わうことは参加者同士の会話を弾ませ、絆を深めることにも役立ちます。今回、株式会社そごう・西武にご協力いただき開発した2種類のスペシャルセットは、コース仕立てとなっておりリモート食事会にぴったり。個人での利用はもちろん、大口での注文も可能で、法人・団体でのご利用にも対応します。

商品は冷凍で発送。冷蔵庫での解凍や湯せん・電子レンジでの温めなど、簡単な調理で出来たての料理が楽しめます。集いの季節はこちらのオードブルセットで、離れていても食でつながるひとときを過ごしてみたいはいかがでしょうか。

■商品概要 ※画像は全てイメージです

<商品名> **コース仕立てで楽しむ合鴨ローストのセット**

<送料・税込価格> **5,000円**

<セット内容> プチトマトのポタージュ/ベーコン&ほうれん草のフロマージュキッシュ/合鴨のロースト いちじく&バルサミソース/蟹とウニのクリーミーグラタン

内容量: 1~2人前・4品

総重量: 約1000g(箱・資材込)

温度帯: 冷凍

賞味期限: 発送日より90日程度

お召上り方: 冷蔵庫で解凍・湯煎・電子レンジで温め他(一部、前日より解凍の必要な商品があります)



<商品名> **ワインがすすむ黒毛和牛の赤ワイン煮込みと4種デリ**

<送料・税込価格> **7,000円**

<セット内容> パテ・アン・クルート、ソシス・オー・シュ（キャベツのソーセージ）／7種野菜の甘み ラタトゥイユ／ベーコン&ほうれん草のフロマージュキッシュ／黒毛和牛の赤ワイン煮込み ポテトと3種きのこのソテー添え

内容量：1～2人前・5品

総重量：約1050g（箱・資材込）

温度帯：冷凍

賞味期限：発送日より60日程度

お召上り方：冷蔵庫で解凍・湯煎・電子レンジで温め（一部、前日より解凍の必要な商品があります）



■ご注文概要

- ・ご予約受付期間：2月27日（土）～4月中旬を予定
- ・お届け期間：3月中旬～4月下旬を予定
- ・注文受付：そごう・西武各店舗の食品ギフトサロン（西武所沢 S.C./東戸塚 S.C./そごう川口店除く）
※西武・そごうのショッピングサイト「e.デパート」は3月中に受付開始予定
- ・お渡し方法：配送（冷凍）でお届け

【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