

2026年3月10日
株式会社ロック・フィールド

「RF1」×紀文「The SURIMI」食卓華やぐコラボメニュー

「The SURIMI」の風味・食感を引き立てたサラダとフリット 3月19日より期間限定販売

株式会社ロック・フィールド（本社：兵庫県神戸市、社長：古塚 孝志／以下、ロック・フィールド）は、株式会社紀文食品（本社：東京都港区、社長：堤 裕／以下、紀文）の「The SURIMI（ザ・スリミ）」を使ったメニューを、惣菜店 RF1（アール・エフ・ワン）にて、3月19日（木）より期間限定で販売いたします。



昨年、紀文より販売が開始された「The SURIMI」は、従来のカニカマのイメージと利用シーンを刷新し、「オシャレに楽しく、料理がパッと華やかになる」をコンセプトにした商品。「RF1」では新たな素材を開拓するなか、幅広い世代に愛されるスリミ製品は健康志向の方にもお喜びいただけたと考え、今回のコラボレーションメニュー開発に至りました。

そのままでも美味しい「The SURIMI」の風味や食感を引き立てた、食卓華やぐコラボメニュー。この機会にぜひお楽しみください。

■商品概要 ※価格は税込み。※写真は全てイメージです。

「The SURIMI」の香味フリット ¥562（100g）

「The SURIMI」の旨味と食感を贅沢に味わうフリット。衣には風味を引き出すイタリアンパセリを加えました。カニ味噌に牡蠣だし醤油や無塩バター、マヨネーズソースを合わせてコクと旨味を詰めこんだ「カニ味噌マヨネーズソース」が美味しさを引き立てます。

<販売期間：2026年3月19日（木）～4月29日（水）>



「The SURIMI」と3種海藻サラダ ¥594（100g）

旨味を引き出した「The SURIMI」と海藻と一緒に愉しむサラダです。別添の「からし生姜甘酢だれ」は醤油やはちみつ、甘味りんご酢、マスタードシードのピクルス、からし、生姜などを合わせました。優しい甘みとピクルスやからしの風味・辛味がサラダの美味しさを引き立てます。

<販売期間：2026年4月2日（木）～4月29日（水）>



【お客様のお問い合わせ先】 お客様相談室 フリーダイヤル 0120-878732

【報道機関のお問い合わせ先】 広報 IR 室 （神戸）078-435-2802 / （東京）03-5843-6199

【「The SURIMI」に関するお問い合わせ先】 koho_tokyo1@kibun.co.jp（株式会社紀文食品 広報室）

<企画担当 坂本佳奈子より>



そのまま食べても美味しい「The SURIMI」を、さらに美味しく召し上がっていただくためにどうすれば良いか。ここを考えるのがとても難しかったです。「The SURIMI」の風味や食感を残しながら、当社ならではの調理力を活かせるよう、試作を重ねました。

「The SURIMI」の美味しさを最大限に活かし、シンプルに仕上げた「The SURIMI」の香味フリットは、外はカリッと、中はふんわりとした食感に。カニ味噌を使ったソースをつけることで、遊び心を演出しています。

「The SURIMI」と3種海藻サラダは、和食の調理法である「漬け」に着目。「The SURIMI」を煎り酒（いりざけ／日本酒に梅干やかつぶおし、昆布等を入れて煮詰めたもの）に漬けることで、さらにふっくらとした食感と、ほのかな出汁や梅の香りを愉しめるように仕上げました。

【限定店舗にて販売】

「The SURIMI」のハーブサラダ ナッツソース ¥594（1個）

「The SURIMI」をハーブやトマト、根セロリ、りんごなどと合わせ、様々な食感や味わい、香りを愉しめるサラダに仕上げました。アーモンドにヘーゼルナッツオイルを加えたアーモンドソースが、味わいにコクと旨みをプラスしています。

<販売期間：2026年4月2日（木）～4月29日（水）>



■販売店舗 全国のRF1各店

※「The SURIMI」のハーブサラダ ナッツソースは限定店舗にて販売。※売り切れの際はご容赦ください。

■「The SURIMI」について



従来のカニカマのイメージと利用シーンを刷新した、「オシャレに楽しく、料理がパッと華やかになる」がコンセプト。原料にはアラスカ産スケツウダラを100%使用、新開発の加熱技術を用いることで、口の中でやさしくほどける繊維感とジューシーな食感を実現しました。そのままはもちろん、パスタやマリネの具材や彩り、フライなど幅広い料理で活躍すること間違いなし。また、保存性と利便性を兼ね揃えた分包装タイプのパッケージのため、必要な分だけ使えていつでも新鮮なおいしさを楽しむことができます。

「The SURIMI」のブランドサイトでは、RF1監修のスペシャルコラボレシピをご紹介いただいています。

ぜひあわせてご覧ください。 <https://www.kibun.co.jp/brand/thesurimi/collab/>

また、今回のコラボを第一弾とし、夏ごろにRF1×紀文のコラボメニュー第二弾を予定しています。こちらもお楽しみに！

【お客様のお問い合わせ先】 お客様相談室 フリーダイヤル 0120-878732

【報道機関のお問い合わせ先】 広報IR室 (神戸) 078-435-2802 / (東京) 03-5843-6199

【「The SURIMI」に関するお問い合わせ先】 koho_tokyo1@kibun.co.jp (株式会社紀文食品 広報室)



株式会社紀文食品

1938年創業。ちくわ・はんぺん・かまぼこなどの魚肉練り製品をはじめ、中華惣菜や麺状加工品、涼味、玉子加工品、デザートなどを幅広く取り扱う、日本を代表する総合加工食品メーカー。「すこやかなおいしさ、日本から」というブランドメッセージとともに、味覚としてのおいしさに加え、体や心の健やかさ、一人ひとりの楽しい体験や思い出、さらに社会的な豊かさの実現などのさまざまな価値を、食を通して提供しつづけています。

コーポレートサイト <https://www.kibun.co.jp/>

すこやかなおいしさ、日本から



株式会社ロック・フィールド

1972年創業。惣菜を通して「豊かなライフスタイルの創造」に貢献することを企業理念に掲げ、全国の百貨店や駅ビルに「RF1」など7つのショップブランドを304店舗（2026年2月末現在）、冷凍食品ブランド「RFFF（ルッフフ）」を展開。「健康、安心・安全、美味しさ、鮮度、サービス、環境」を価値観とし、時代や社会の潜在的なニーズに応えるとともに、次代を見据えた価値のある「惣菜」を生み出しています。

コーポレートサイト <https://www.rockfield.co.jp>



ROCK FIELD

「RF1（アール・エフ・ワン）」

ロック・フィールドの旗艦ブランド。1992年創設。彩り鮮やかなサラダから手間を惜しまず仕上げた料理まで、食卓をより豊かにする惣菜を提供しています。全国に136店舗を展開（2026年2月末現在）。

ブランドサイト：<https://www.rf-one.com/>



【お客様のお問い合わせ先】 お客様相談室 フリーダイヤル 0120-878732

【報道機関のお問い合わせ先】 広報 IR 室 (神戸) 078-435-2802 / (東京) 03-5843-6199

【「The SURIMI」に関するお問い合わせ先】 koho_tokyo1@kibun.co.jp (株式会社紀文食品 広報室)