

2026年6月4日  
株式会社ロック・フィールド

**食卓に、もっとお魚を。コロッケは魚型、おかずはボール状で楽しく食べやすく。  
「神戸コロッケ」「日本のさらだ いとはん」手軽に楽しめる魚惣菜を期間限定販売**

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）が展開する惣菜店「神戸コロッケ」「日本のさらだ いとはん」では、6月4日（木）より、お魚を使用した新商品2品を期間限定で販売します。日本における魚介類消費量の減少を背景に、「家庭でもっと手軽に魚を取り入れたい」というニーズに応える惣菜として商品化しました。



神戸コロッケ



近年、日本では魚介類の消費量が減少傾向にあり、家庭で魚を食べる機会が減っています。一方で、「魚を食べたいが調理が手間」「家族に食べさせたいが、子どもが食べたがらない」といった声も多く聞かれます。こうした課題に対し、「惣菜を手がける当社にできることがあるのでは？」「魚食文化を次世代にもつないでいきたい」と考えた有志社員が中心となって商品の企画・開発に取り組み、誕生したのが今回の2商品です。手軽さと味わい、そして見た目・形状にもこだわり、魚のおいしさを楽しめる商品に仕上げました。当社は今後も、惣菜を通じて日々の食卓に魚を取り入れやすい提案を行い、魚食文化を次世代につないでいきます。

**■商品概要** ※価格は税込／画像は全てイメージです。



**「お魚コロッケ カツオ」 ￥220～（1個）**

カツオの旨みと香りを楽しむ、見た目も可愛い魚型のコロッケ。臭みが少ないカツオを、じゃがいもと合わせ、おだし、白醤油、砂糖などで甘辛い味付けに。鰹節の風味が後引く美味しさです。

- ・販売期間：2026年6月4日（木）～7月1日（水）
- ・販売店舗：全国の「神戸コロッケ」各店



**「国産さばと豆腐の海苔香味揚げ」 ￥540～（100g）**

焼いて粗めにほぐしたさばを、豆腐ややまといもなどと合わせふわっとした食感に。食べやすいボール状にしています。青のり、ごま、フライドオニオン等を合わせた海苔香味ふりかけが、食欲そそる味わいです。

- ・販売期間：2026年6月4日（木）～7月1日（水）
- ・販売店舗：全国の「日本のさらだ いとはん」各店

※一部、取り扱いのない店舗がございます。また売り切れの際はご容赦ください。

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

【報道機関からのお問い合わせ先】 広報室 （神戸）078-435-2802 / （東京）03-5843-6199

### 「神戸コロッケ」について

素材と製法にこだわったコロッケのブランド。1989年創設。北海道北見市端野町産の男爵芋など、素材本来のおいしさを引き出したコロッケなどを取り揃えています。全国に33店舗を展開（2026年5月末現在）。

ブランドサイト：<https://www.rockfield.co.jp/brand/kc/>



神戸コロッケ

### 「日本のさらだ いとはん」について

ロック・フィールドの和惣菜ブランド。2005年創設。「この国の人、この国の食。」をコンセプトに、季節の味を大切にしながら、日本の伝統食材・料理を今日的な惣菜として提案しています。全国に33店舗を展開（2026年5月末現在）。

ブランドサイト：<https://members.rockfield.co.jp/brand/itohan/>

