NEWS RELEASE

ROCK FIELD

2026 年 11 月 5 日
株式会社ロック・フィールド

ふんわり、もっちり。新食感コロッケ「ふわもちコロ」を期間限定販売

北海道が育んだじゃがいも“ゆめいころ”の魅力を生かし、お客様の声を参考に改良



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）が展開する神戸コロッケは、北海道北見市端野町（たんのちょう）産のじゃがいも“ゆめいころ”を使用したコロッケ「ふわもちコロ」をリニューアルし、11 月 5 日（木）より期間限定で販売します。

「ふわもちコロ」は、北海道産じゃがいも“ゆめいころ”のおいしさを伝えたいという想いから、昨年、生産者との対話を経て生まれた商品です。このたびお客様から寄せられた声を参考に製法と形状を見直し、“ゆめいころ”ならではの魅力をより引き出した、ふんわり、もっちりとした食感のコロッケに仕上げました。

【お客様の声を参考に、食感と形状を改良】

今年 3 月、商品をご購入いただいたお客様へのアンケートを実施し、270 名以上から声をお寄せいただきました。その声を参考に、よりもっちりとした食感を実現するため製造工程を見直し、形状も食感をよりダイレクトに感じられるボール型に変更しました。

■商品概要　※価格は税込／画像はイメージです。

ふわもちコロ　￥199（1 個）



北海道北見市端野町産の“ゆめいころ”のおいしさを活かした、これまでにないふわもち食感のポテトコロッケ。きめが細かくなめらかな口当たりの“ゆめいころ”をベースに、中にも香ばしく揚げたダイス状の“ゆめいころ”を入れています。味わいは素材を引き立てる自社製のブイヨンに、ほんのりベーコンの旨みをプラスしています。

■販売期間：2026 年 11 月 5 日（木）～12 月 2 日（水）

■販売店舗：全国の神戸コロッケ各店

※一部取り扱いのない場合があります。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

【産地の未来をつなぐ“ゆめいころ”】

神戸コロッケでは1989年のブランド創設以来、コロッケに最適な香りと食感、味わいを持つ北海道北見市端野町産の男爵を使用してきました。しかし近年、産地では病害虫（ジャガイモシストセンチュウ）の影響により男爵の栽培継続が困難となり、対策として品種転換が進められています。



生産者を支えるJAきたみらいが、男爵の後継品種として導入を進めているのが“ゆめいころ”。男爵を母に持つ北海道生まれのじゃがいもで、ジャガイモシストセンチュウへの抵抗性と、きめが細かくなめらかな食感が特長です。JAきたみらいでは、2028年度産としていた完全切り替え時期を1年前倒しし、“ゆめいころ”の栽培拡大を進めています。
神戸コロッケも産地と思いをひとつに、“ゆめいころ”の使用を決断しました。



【生産者とともに。“ゆめいころ”の魅力をコロッケへ】

神戸コロッケは昨年の「ふわもちコロ」開発時から生産者のみなさまと対話を重ね、“ゆめいころ”の魅力を最大限に生かす商品づくりに取り組んできました。これからも産地とのつながりを大切にしながら、素材のおいしさをお客様に届けていきます。

神戸コロッケ“ゆめいころ”関連特設サイト

https://members.rockfield.co.jp/use/app/20261105_fuwamochikc.html

「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。日常の食卓ですべての人を笑顔にする、間違いない定番の美味しさと、季節ごとの楽しみをコロッケでご提案します。全国に34店舗を展開（2026年10月末現在）。
ブランドサイト：https://www.rockfield.co.jp/brand/kc/

【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