



## NEWS RELEASE

### ロック・フィールドオンラインショップに期間限定の定期便が新登場！ 「毎月とどく、美食便」「うつわと料理の定期便」12月11日販売開始

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）が運営するロック・フィールドオンラインショップは、2023年12月11日（月）から2024年1月22日（月）までの期間限定で新たに2つの定期便を販売いたします。今回登場する定期便は、料理人（＝当社開発者）たちがサンフランシスコに着想を得たメニューが味わえる「毎月とどく、美食便」と、お皿と料理をセットにした「うつわと料理の定期便」の2つ。それぞれ全6回、全4回を1つのシリーズとして、毎月1回、中身の異なる限定セットを指定日にお届けします。

当ショップではロック・フィールドならではの料理を通じて、食への知性と感性が高まるような体験価値を提案いたします。



#### ① 「毎月とどく、美食便」について

商品名：毎月とどく、美食便

販売価格：8,000円（税込・送料込み）／1回ごと

※お支払い総額は8,000円×6回＝48,000円（税込・送料込み）となります。

お支払いは毎回のお届けごとです。

販売期間：2023年12月11日（月）～2024年1月22日（月）14:59まで

お届け日：

- 1回目 2024年1月12日（金）～2月4日（日）の金土日のみ
- 2回目 2024年2月9日（金）～3月3日（日）の金土日祝のみ
- 3回目 2024年3月8日（金）～3月31日（日）の金土日のみ ※3月20日（祝）を除く
- 4回目 2024年4月5日（金）～4月29日（月）の金土日祝のみ
- 5回目 2024年5月3日（金）～5月26日（日）の金土日祝のみ
- 6回目 2024年5月31日（金）～6月30日（日）の金土日のみ

[イベントページはこちら>>](#)

## 料理が生み出されたストーリーまで味わえる

「毎月とどく、美食便」は料理が生み出されたストーリーまで味わえる企画です。今回の美食は、From San Francisco と称して、素材のおいしさに気づかせてくれる街・サンフランシスコをテーマにしています。6人の料理人（＝当社開発者）が現地で出会った感動をもとに、国産素材を活かしたセットメニューを開発し、全6回コースの定期便としてお届けします。港町であることから新鮮なシーフード料理が有名なサンフランシスコは、野菜をふんだんに使った料理も楽しみ、スローフードの故郷としても知られています。また、移民たちの文化が融合した、モダン・ベトナムミーズに代表される多彩な食文化が浸透しています。

素材本来の味わいを楽しむ知恵が息づくサンフランシスコは、ロック・フィールドがたくさんの刺激や感動を受け続けた、ルーツともいえる街です。

※盛り付けはイメージです。



### 1回目：宮本が出会った、感動料理 “素材の味わいに、おいしい掛け算”



現地シェフ直伝のレシピに、よりアイデアを重ねたセットです。低温でしっとりと仕上げたサーモントラウトのサラダ、2種の特製ソースで楽しむ豚リブロースのグリル。そして優しい味わいのカリフラワーのラザニア。素材本来の味わいを。次に、異なる素材やソースなどとの“おいしい掛け算”を楽しんでください。

### 2回目：荒尾が出会った、感動料理 “海と大地をたのしむアメリカン”



素材本来のおいしさをとことん味わう。それも、サンフランシスコで知った、アメリカ料理の姿です。焼きリンゴやナッツを使ったサラダをはじめ、レモンバターでシンプルに味わうタラバ蟹など。スープからメインまで、素材を満喫できるセットです。

### 3回目：山川が出会った感動料理 “アメリカといえば、やっぱり肉だ”



アメリカといえば、お肉です。メインのウワミスジのステーキは、爽やかなチュミチュリソースか、王道グレイビーソースで。多様な価値観を再現したサラダ、伝統的なコーンブレッド、季節のイチゴを味わう冷製スープなど。スローフードの精神が詰まった5品です。

### 4回目：小林が出会った、感動料理 “手間ひまをかける。野菜が本気をだす”



サンフランシスコは、野菜の使い方が上手。その刺激をベースにつくった3品です。野菜を使った緑色のキッシュ、海老や帆立などのマリネは、野菜の旨みあふれるソースで。じっくり4時間煮込んだ和牛のポトフは、野菜の甘みも主役です。シンプルな中に手間ひまを。優しい味わいに、きっと体も喜びます。

### 5回目：明山が出会った、感動料理 “ハーブの香りまでが、料理です”



サンフランシスコは、ハーブの香りを楽しむ料理が多い。今回は、セットのソースにも、さまざまなハーブを使用しました。旬の大きなホワイトアスパラガスの甘みを、ハーブの香るタルタルソースが引き立ててくれます。バジルオイルとレモンが爽やかなグリル銀鮭のサラダ、鴨の旨みがきいた生パスタも。食後には、指定農場のフレッシュハーブティーをぜひ。

### 6回目：磯野が出会った、感動料理 “あなたの知らないベトナム料理”



サンフランシスコは、多彩な食文化が行き交い、独自のひと皿が生まれます。たとえば、洗練されたモダン・ベトナムミーズもそう。メインのベトナム風サイコロステーキは、スパイス香るたれが面白い。その他の料理まで、ちょっとした旅気分を味わえます。

## ② 「うつわと料理の定期便」について

商品名：うつわと料理の定期便

販売価格：10,000 円（税込・送料込み）／1 回ごと

※お支払い総額は 10,000 円×4 回=40,000 円（税込・送料込み）となります。

お支払いは毎回のお届けごとです。

販売期間：2023 年 12 月 11 日（月）～2024 年 1 月 22 日（月）14：59 まで

お届け日：

1 回目 2024 年 1 月 12 日（金）～2 月 4 日（日）の金土日のみ

2 回目 2024 年 2 月 9 日（金）～3 月 3 日（日）の金土日祝のみ

3 回目 2024 年 3 月 8 日（金）～3 月 31 日（日）の金土日のみ ※3 月 20 日（祝）を除く

4 回目 2024 年 4 月 5 日（金）～4 月 29 日（月）の金土日祝のみ

[イベントページはこちら>>](#)

### うつわと料理をセットにした、新しい定期便

さまざまな食卓シーンに寄り添い、こだわりの料理とお皿をセットにしました。回を重ねるたびに、届いたお皿を組み合わせることができる料理を提案します。盛りつけ方をイラストで分かりやすく解説した「レッスンブック」付きです。ソースや食材が引き立つシンプルな器をセレクト。「どんな器を選べばいいの。どう盛り付けの」といった心配をすることなく、テーブルコーディネートが楽しめます。まずはご自身に楽しんでもらいたい、そう考えて企画・開発しました。

※盛り付けはイメージです。

#### 1 回目：サラダ&プレート



初回便は、2 種類のサラダをセットにしました。1 品目は、ローストチキンを使った豊かな彩りのシーザーサラダ。2 品目は、黒胡椒ハムとホワイトアスパラガスによる、凛とした色合いのサラダ。それぞれのサラダが持つ美しさを、シンプルなフラットプレートが引き出してくれます。

<お皿について>

サイズ：直径 293×高さ 29（mm）、素材：磁器

## 2回目：アペロ&プレート



「アペロ」とは、ディナーの前に軽くお酒を楽しむフランスの習慣のこと。そんなひと時にふさわしい前菜を揃えました。いわしポテトは、小ぶりの可愛らしい丸皿に。3種オリーブのマリネなどは、美しいガラスの器に。5種の前菜は、初回便のフラットプレートがよく似合います。

<お皿について>

### ●丸皿

サイズ：直径 156×高さ 15 (mm)、素材：磁器

### ●ガラス皿

サイズ・容量：直径 65×高さ 40 (mm)・105ml、素材：ホウケイ酸ガラス

## 3回目：パーティ&プレート



パーティを華やかに彩るセットです。パテ・ド・カンパーニュは、ウッドプレートひとつで、レストランのような佇まいに。アボカドとポテトのサラダは、二回便のシックな丸皿を。コクのある生ハム「ハモン・セラーノ」を使ったサラダは、初回便のプレートに飾って、団らんの華に。

<お皿について>

サイズ：縦 150×横 220×高さ 20 (mm)、素材：国産サクラ材（オリーブオイル塗装）

## 4回目：アニバーサリー&プレート



特別な食卓には、やっぱり特別なひと皿を。合鴨のローストは長角プレートで豪華さを。ソースまで、魅力的に輝きます。ソフトシェルシュリンプをまるごと味わうパスタは、初回便のフラットプレートがぴったり。すべての料理とお皿たちが、大切なひと時を祝福してくれます。

<お皿について>

サイズ：縦 153×横 350×高さ 20 (mm)、素材：磁器

## 株式会社ロック・フィールドについて



ROCK FIELD

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、全国のデパ地下や駅ビルに「RF1」など6つのショップブランド（国内310店舗、2023年10月末現在）および冷凍食品ブランド「RFFF（ルフフフ）」を展開。1972年創業。「健康、安心・安全、美味しさ、鮮度、サービス、環境」の価値観のもと、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>

### 【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