



# ROCK FIELD

2024年3月15日  
株式会社ロック・フィールド

## NEWS RELEASE

季節のテーマ素材を深く伝える取り組み RF1「野菜、“才”発見。」

### 春の息吹を感じる旬素材！「アスパラガス」を使ったサラダを期間限定販売

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：兵庫県神戸市）が展開する惣菜店「アール・エフ・ワン（以下、RF1）」では、「アスパラガス」を使用したサラダ4品を期間限定で販売中です。



テーマ素材を定め、商品を展開する取り組み「野菜、“才”発見。」。期間限定商品の販売とともに、素材・商品を深掘りした情報を発信しています。

今回のテーマ素材は「アスパラガス」。使用したのは「さぬきのめざめ」「博多アスパラガス」「ホワイトアスパラガス」です。

春の息吹を感じるアスパラガスは、シャキシャキとした食感にほんのりとした自然な甘さが魅力的。RF1でも人気の高い素材です。調理法や他の食材との組み合わせなどにも工夫を凝らした個性豊かなサラダを、ぜひこの機会にお楽しみください！

#### ■商品概要 ※価格は税込／画像は全てイメージです



#### 香川県産アスパラガス 「さぬきのめざめ」のサラダ ¥594（100g）写真左

香川県産のみずみずしいアスパラガス「さぬきのめざめ」を、オレンジの香りと楽しむサラダです。ふわふわのカッテージチーズにオレンジピールで爽やかな香りをプラス。マヨネーズベースで仕立てた野菜の甘みを引き出す「オレンジ香るクリーミーソース」をかけて、お召し上がりください。

<販売期間：～4月10日>

#### 「博多アスパラガス」と炙りマグロのサラダ ¥594（100g）写真右

ボイルして甘みを増した「博多アスパラガス」と香ばしい炙りマグロの組み合わせ。刻んで合わせたレッドオニオンやマスタード、甘いフルーツトマトが爽やかな白ワインビネガーソースは、様々な味わいが重なり合った美味しさです。アンチョビの旨み、ディルやケッパーの豊かな香りも楽しい一品。

<販売期間：～4月10日>



**「博多アスパラガス」とスモークチキン 醤油バルサミコソース ¥540 (100g) 写真左**

香り豊かなスモークチキンと香ばしく炙った「博多アスパラガス」が主役のサラダは、温めてもおいしい一品。醤油バルサミコソースの優しい甘みとコクで具材を包み込みました。ホクホク美味しいローストポテト入りで食べ応えもあり、ご飯のおかずにおすすめです。

<販売期間：～4月10日>

**ホワイトアスパラガスと黒胡椒ハムのサラダ ¥627 (100g) 写真右**

繊細な歯触りのホワイトアスパラガスに昆布の旨みを効かせ、フランスのハム職人直伝の黒胡椒ハムを合わせました。食べやすくカットしたじゃがいもやフライドオニオンも味わいのポイント。白ワインビネガーでさっぱりと仕上げた「オランダーズソース」をかけて、お召し上がりください。

<販売期間：～4月3日>

香川県オリジナル品種「さぬきのめざめ」の産地の様子、こだわりを掲載！特設サイトはこちら。

<https://www.rf-one.com/column/saihakken/asparagus.html>

**■販売店舗 全国のRF1各店**

※店舗により、ご用意する商品の種類・品目数が異なります。また、売り切れの際はご容赦ください。



**RF1 (アール・エフ・ワン) について**

(株)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ラインアップしている。全国に137店舗を展開 (2024年2月末現在)。ブランドサイト：<https://www.rf-one.com/>

**【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