



# ROCK FIELD

2024年11月18日  
株式会社ロック・フィールド

## NEWS RELEASE

**事前予約で受け取りスムーズ。一部商品は12月21・22日も受け取り可能に！**

**<RF1>クリスマス向けメニュー ご予約は12月17日まで。**

**週末・平日、それぞれの集いに。おすすめ商品もご紹介。**

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）が展開する惣菜店RF1（アール・エフ・ワン）では、2024年クリスマス向けメニューの予約を受付中です。



▲「Xmas RF1 オールスターセット」盛り付け例

毎年、クリスマス期間には商品購入のため列ができるRF1店頭。当日の準備をスムーズに進めたいお客様には、店頭には並びず受け取れる事前予約がおすすめです。例年、人気商品は11月中に売り切れることもあるため、お客様の商品を実際に予約するならばぜひお早めに！

そして今年は“平日クリスマス”となるため、受け取り日について多くのお客様からご要望をいただきました。その声にお応えし、一部商品が12月21日（土）・22日（日）も店頭で受け取り可能に！週末も平日も集いやごちそうを楽しんで、ぜひ素敵なクリスマスをお過ごしください。

❖クリスマス&迎春メニュー スペシャルサイトは[こちら](https://www.rf-one.com/column/24-25_xmas_newyear/) [https://www.rf-one.com/column/24-25\\_xmas\\_newyear/](https://www.rf-one.com/column/24-25_xmas_newyear/)  
デジタルカタログは[こちら](https://my.ebook5.net/rockfield/rf1/) <https://my.ebook5.net/rockfield/rf1/>

■クリスマス向け商品（一部抜粋） ※写真はイメージです。※価格はすべて税込です。

～週末パーティにおすすめ～

みんなの好きがずらり勢ぞろいした、RF1人気メニューの詰め合わせ。

① Xmas RF1 オールスターセット 1セット 8,100円 2～3人前

サイズ・重量（約）：横35×高さ31×奥行24cm、1,400g（保冷バッグ・容器込）



【セット内容】写真左から

トリュフ香る牛肉グリル 霜降りひらたけ添え (200g)、桜島どりのもも肉ロースト (2個)、たっぷり海の幸の美味サラダ (200g)、北海道産生ハムとルッコラの華やぎサラダ (200g) [シャルドネビネガードレッシング付き]

### ～平日ディナーにおすすめ～

本格的な味わいが手軽に味わえる当社自慢の煮込み料理。パック入りでお召し上がり期限も長め\*なので、「平日の予定がなかなか決まらない」という場合も、予約をしておけば安心です。短時間でごちそうメニューのできあがり！

※お召し上がり期限：最短 12月28日 (土) / 3品とも、湯せんが必要な商品です。

#### ② 黒毛和牛の赤ワイン煮込み ポテトとキノコのフリカッセ添え 1パック 2,400円 1人前

サイズ・重量 (約)：縦15×横12×奥行4cm、180g (袋込)

赤ワインで煮込むことで、黒毛和牛の旨みが溶け込み、奥深い味わいに。付け合わせのフリカッセは、エリンギや舞茸、ブラウンマッシュルームの旨みに、白ワインや生クリームを加え、まろやかな味わいに仕上げました。特別な日にワインと一緒にどうぞ。



#### ③ 牛タンの赤ワイン煮込み ドフィノワ添え 1パック 2,400円 1人前

サイズ・重量 (約)：縦15×横12×奥行4cm、180g (袋込)

牛タンは表面を焼き旨みを閉じ込めてから、炒めた香味野菜や赤ワインと一緒にブラウンソースでじっくりと煮込みました。付け合わせは、生クリームや根セロリのピュレで、やさしい味わいに仕上げたポテトのドフィノワ。赤ワイン煮込みの酸味に好相性です。



#### ④ 仔牛の白ワイン煮込み バターライス添え 1パック 1,750円 1人前

サイズ・重量 (約)：縦15×横12×奥行4cm、260g (袋込)

煮込んだ仔牛肉に白ワインのソースを合わせて、コクがあるのに、軽い味わいに仕上げました。付け合わせはバターライス。ぷちぷちとした独特の食感のワイルドライスや、もちっとした押し麦を混ぜて、しっとりとした食感に仕上げています。



煮込み料理に、華やかなサラダを合わせて。

#### ⑤ スモークサーモン・タコ・帆立のカルパッチョ風サラダ 1パック 3,990円 2~3人前

サイズ・重量 (約)：縦17×横32×高さ11cm、800g (箱込)

お家で作りたてを味わうサラダ。ディルやケッパーとレモンオイルでマリネしたスモークサーモンとタコに、甘酸っぱいベリージュレが華やぎを添える一品です。エシャロット、ガーリックをきかせたレモンクリームソースでお召し上がりください。※お召し上がり期限：お渡し日の翌々日



■クリスマス向け商品 予約概要 ※予約数に達した時点で受付を終了。売り切れの際はご容赦ください。

【予約承り期間】～2024/12/17（火）

【商品お渡し日】2024/12/21（土）～2024/12/25（水）

※店舗・受け取り日により、予約可能な商品が異なります。

予約・受け取りについて、詳しくは[こちら](https://members.rockfield.co.jp/shop/e/eE00005/)をご確認ください。 <https://members.rockfield.co.jp/shop/e/eE00005/>

【予約方法】	商品と受け取り店を決めたら、以下のお好きな方法でご予約ください。
WEB 予約	PC・携帯等で「ロック・フィールド WEB 予約」で検索 予約ページにて受取り店舗を選択した後、商品をお選びいただけます。 ※WEB 予約は、「ロック・フィールドメンバーズ」への登録が必要です。詳細はWEB でご確認ください。 
店頭予約	RF1 の店頭で予約してください。（お支払い、受け取りも同店舗となります）
電話予約	予約コールセンターへお電話ください。0120-690489（受付時間/10：00～17：00）

※店頭予約は予約時に店舗にて代金をお支払いいただきます。電話・WEB 予約は、受け取り店舗にてお支払いください。

※②～⑤の商品は「ロック・フィールドオンラインショップ」でも取り扱います（送料別）。

但し、オンラインショップからのお届け日は12/23～25（商品により異なる）となります点、ご了承ください。

詳細はこちらから <https://members.rockfield.co.jp/shop/c/crol/>

## 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134店舗を展開（2024年10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