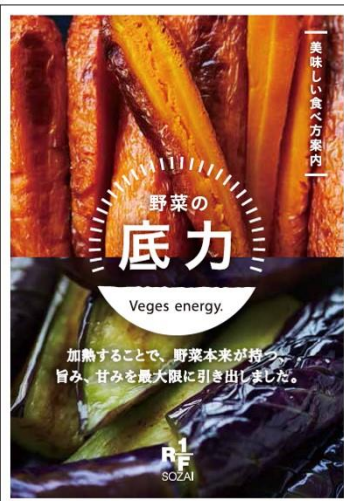


「加熱野菜のサラダ」新登場！

RF1、グリーン・グルメで、野菜の新しい食べ方を提案
8月17日(木)から販売スタート

株式会社ロック・フィールド（本社：神戸市）が展開する RF1（アール・エフ・ワン）、グリーン・グルメは、8月17日（木）から、様々な加熱調理を施した「加熱野菜のサラダ」を野菜の新しい食べ方として提案し、販売を開始いたします。



The Mirai Salad Company を標榜するロック・フィールドは、野菜本来のおいしさを多角的に楽しめるように、「焼く」「揚げる」「炒める」「蒸す」「煮る」といった調理法を使い、歯ごたえを残しつつ、旨みや甘み、香りを最大限に引き出すサラダを開発いたしました。

8月31日「野菜の日」に合わせて、4種類のサラダを発売いたします。

これまでも多様なサラダのご提案をして参りましたが、サラダの持つ多様性にさらに挑戦し、野菜を中心とした食卓の提案につなげ、お客様の健康に貢献して参ります。

【商品概要】

■加熱野菜の食べ方案内

 <p><i>Roast</i></p>	 <p><i>Deep fry</i></p>	 <p><i>Roast and Marinade</i></p>	 <p><i>Grill</i></p>
<p>北海道産人参のホールロースト</p> <p>100g ¥292 (税込)</p> <p>皮付きのまま、じっくりロースト。驚くほどの甘みと旨みに出会えます。</p> <p>【美味しい食べ方】 ラップをせずに電子レンジ(500W)で温める。 ●カットされた商品の場合 温め時間：約30秒/1カット ●まるごと1本の場合 縦4等分にカットしてから温める。 温め時間：約1分30秒/1本 デュカと刻んだパセリをかける。 そのままでもお召し上がりいただけますが、電子レンジで温めることをおすすめします。</p>	<p>揚げ大長茄子のとろける白茄子ソース</p> <p>100g ¥411 (税込)</p> <p>油と相性のよい茄子の特徴をいかし、揚げ調理をほどこしました。さらにソースには、ソテーするととろけるような食感が味わえる白茄子を使用。まさに茄子づくしの美味しさが楽しめます。</p> <p>【美味しい食べ方】 1. 包丁で茄子を食べやすい大きさにカットする。 2. お皿に盛りつける。</p>	<p>丸ごとカラーピーマンのマリネ</p> <p>100g ¥454 (税込)</p> <p>丸ごとローストすることで、濃密な甘みと旨みの果汁がじゅわっと。</p> <p>【美味しい食べ方】 1. カラーピーマンのヘタの反対側を少し噛み、中の果汁を味わう。 2. そのまま、カラーピーマンを食べ進める。 ※丸ごと加熱しているため、種があります。気になる方は取り除いてください。また、ヘタは食べられませんのでご注意ください。</p>	<p>ロメインレタスの香ばしグリル</p> <p>シンプルクリーミードレッシング付き</p> <p>1個 ¥648 (税込)</p> <p>表面をグリルすることで、香ばしさをプラス。生のロメインレタスでは味わえない風味を引き出しました。</p> <p>【美味しい食べ方】 1. 包丁でロメインレタスを食べやすい大きさにカットする。 2. 切ったロメインレタスをボウルに入れる。 3. ドレッシングを全体にかけ、軽くあえる。 4. お皿に盛りつける。</p> <p style="text-align: right;"><small>※写真はイメージです。</small></p>
<p style="text-align: center;">8月24日発売</p>	<p style="text-align: center;">8月17日発売</p>	<p style="text-align: center;">8月17日発売</p>	<p style="text-align: center;">8月24日発売</p>

■ 「店頭吊りビラ POP」



【販売店舗】

全国のアール・エフ・ワン、グリーン・グルメの各店舗で、販売いたします

※一部、展開しない店舗があります

【本件に関するお問い合わせ先】

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 戸村 (東京) 03-5843-6199 弓野