



レンジで簡単！「温野菜×たんぱく質」でバランスの良い食事ができる“温サラダ”発売

株式会社ロック・フィールド（本社：神戸市）が展開する総菜店RF1（アール・エフ・ワン）は、一年で一番寒さが厳しくなる時期に、レンジで温めるだけで温野菜とたんぱく質のバランスの良い食事ができる「温サラダ」3品を、1月25日（木）より発売いたします。

<http://www.rf-one.com/menu/salad/>（2018年1月25日公開予定）



■3つの特徴

1. 野菜のおいしさが味わえる
火を通した野菜は野菜本来の甘みが引き出されます。
2. たくさんの野菜量が摂れる
火を通すことで嵩（かさ）が減るため、たくさんの量の野菜を無理なく食べることができます。
3. たんぱく質やソースとの相性が良い
温めることで、野菜だけでなく肉・魚などのたんぱく質やソースとの相性が良くなります。

■背景

当社は「未来医 XPO'15」（第29回日本医学会総会 2015 関西 一般公開展示）への出展を機に、健康的な食事法の提案として、「ベジタブルファースト（まず、サラダから食べよう）」を推奨しています。寒さが厳しくなる冬は、特に野菜の摂取不足になりがちと言われていますが、温かいサラダを提案することで、より手軽に野菜が摂れると考え、商品の発売にいたしました。これからもサラダの多様性に挑戦し、野菜を中心とした食卓の提案をとおして、お客様の健康に貢献していきます。

■使い方・利用シーン

「料理する時間が取れない」「料理するのが面倒だ」けれど、バランスの良い食事がしたいという働く主婦や単身者に、夕食の主菜としておすすめします。

■商品概要

※蓋をとり、ラップをかけて温めてからお召し上がりいただく商品です。

「ベーコンと根菜の温サラダ レモンバター」

692 円 (1 パック)

ベーコン、じゃがいも、かぼちゃ、レッドオニオン、人参、さつまいもに、パセリ、オレガノ、タイムなどのハーブを使用したレモンバターが食欲をそそる味わい。



「グリルチキンの温サラダ チーズソース」

800 円 (1 パック)

ヨーグルトなどに漬け込んでからローストした鶏もも肉、インゲン、キャベツ、玉ねぎ、じゃがいも、エリンギ、かぼちゃ、プチトマトと、パルミジャーノ・レッジャーノとゴルゴンゾーラなどを使用したチーズソースが好相性。



「サーモントラウトの温サラダ 柚子胡椒マヨ」

800 円 (1 パック)

オレガノやレモンなどに漬け込んでからローストしたサーモントラウト、キャベツ、じゃがいも、カブ、ブロッコリー、トマトに、ピリッと辛い柚子胡椒の香りとマヨネーズのまろやかな味わいが好相性。



【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 受付時間／10：00～20：00

【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 戸村・弓野 (東京) 03-5843-6199 辻