



**今年も採れたて！北海道産「新じゃが」を使ったそうざいを販売開始**

**RF1・神戸コロッケにて店頭販促を実施**

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）と神戸コロッケでは、北海道産の「新じゃが」を使ったそうざいの販売開始に合わせ、店頭販促を実施いたします。

■対象ブランド

RF1（アール・エフ・ワン）、神戸コロッケ

■期間

RF1・・・9月6日（木）～9月12日（水）  
神戸コロッケ・・・8月30日（木）～9月26日（水）

■内容

北海道産の「新じゃが」を使用したそうざいの販売開始に合わせた店頭販促



※店頭 POP イメージ

■「新じゃが」を使用したメニュー（一例）※写真はイメージです。

・RF1



北海道産新じゃがのデリシャスサラダ

100g 368円（税込）



シールド乳酸菌®入りフレッシュ野菜たっぷりの新じゃがサラダ

100g 314円（税込）



食感楽しむ シャッキリポテトの新じゃがサラダ

100g 346円（税込）

## ・神戸コロッケ



シンプルなじゃがいもコロッケ  
1個 108円(税込)



黒毛和牛のビーフコロッケ  
1個 195円(税込)



焼きじゃが明太子コロッケ(9月12日まで)  
1個 199円(税込)



あふれるバターの新じゃがコロッケ(9月19日まで)  
1個 254円(税込)

### ■生産者との取り組み

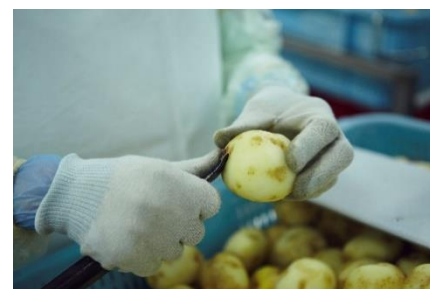
当社は、1990年(平成2年)から北海道産のじゃがいもを使用しています。`安全で安心なそうざいは、安全で安心な素材から、との思いで、生産者との二人三脚で様々な取り組みを継続しています。その一つが、茎葉処理という収穫方法です。北海道のじゃがいも収穫は、農薬で茎と葉を枯らして掘り出す方法が一般的でしたが、安心安全を考え、契約農家の生産者と協力して、農薬を使わずに、茎と葉を機械で粉砕する収穫方法を採用しています。手間はかかりますが、生産者との信頼関係によって実現している取り組みです。



▲茎葉処理の様子

### ■じゃがいもの鮮度とおいしさをいかした処理方法

生産者から届けられたじゃがいもは、当社の工場において鮮度を守るために毎日使う分だけ皮をむきます。じゃがいもは皮の近くに栄養分が多く、風味も豊かです。特に「新じゃが」は皮が薄いので、皮むきは最小限にとどめて素材がもつおいしさと栄養をできるだけ残し、芽を取るなどの仕上げは手作業で行います。



▲芽取り作業の様子

#### 【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 正戸・弓野 (東京) 03-5843-6199 辻