

2020年2月20日
株式会社ロック・フィールド
株式会社ニチレイフレッシュ

<ニュースリリース>

ロック・フィールド×ニチレイフレッシュ 健康価値コラボメニュー
～「亜麻仁の恵み®」シリーズを使った商品を、RF1にて期間限定販売～
 より美味しく、より健康的な惣菜で、オメガ3系脂肪酸の摂取をサポート 2月27日より

株式会社ロック・フィールド（社長：古塚孝志、本社：兵庫県神戸市）と株式会社ニチレイフレッシュ（社長：金子義史、本社：東京都中央区）は、「亜麻仁の恵み」シリーズ（牛・豚・鶏）を使用した健康価値コラボメニューを開発しました。2月27日（木）より、ロック・フィールドが展開する惣菜店RF1（アール・エフ・ワン）にて、サラダ1種と肉料理2種の3商品を期間限定で販売します。

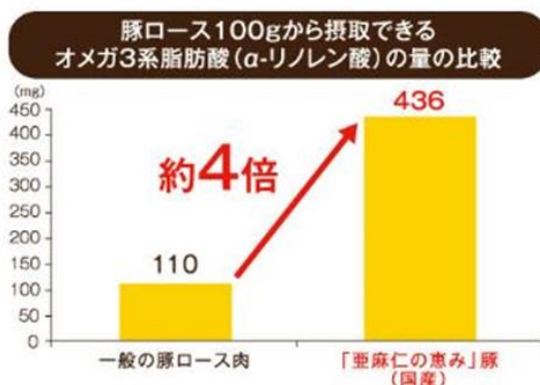


惣菜をとおして食と健康をテーマに豊かなライフスタイルを創造するロック・フィールドと、栄養とおいしさ、その両方のバランスを追求した健康価値肉を提供するニチレイフレッシュ。その両社による、健康価値を持ったコラボメニューです。

食と健康の関係に関心が高まる昨今、健康維持のために意識して摂る必要がある栄養素として、“オメガ3系脂肪酸”が注目されています。カラダには必要な成分でありながら、現代人には不足しがちな“オメガ3系脂肪酸”。ニチレイフレッシュが10年かけて開発したお肉「亜麻仁の恵み」シリーズは、 α -リノレン酸を多く含む「亜麻仁」由来の成分を飼料に配合することで、特に鶏肉と豚肉では含まれるオメガ3系脂肪酸の割合が高くなっています。

■「亜麻仁の恵み」シリーズ豚肉・鶏肉の特長

「亜麻仁の恵み豚」「亜麻仁の恵み鶏」のオメガ3系脂肪酸（ α -リノレン酸）量は、一般の豚ロース肉や鶏むね肉に比べて、いずれも約4倍と大幅に増加しました。また、この数値は加熱調理してもほとんど変わりません。継続して食べていただくことで、オメガ3系脂肪酸の摂取量の向上に貢献します。



また、口どけの良さや旨味の強さ、肉質の柔らかさも「亜麻仁の恵み」シリーズの特長。多くのお客様に普段の食事から「亜麻仁の恵み」シリーズを召し上がっていただけるよう、牛・豚・鶏を使った商品を1つずつ、以下の3商品を販売します。お肉と野菜のバランスの良い惣菜で、お客様に美味しく健康になっていただくことを目指します。

■商品概要（写真は全てイメージです）

<商品名> **亜麻仁の恵み牛のミンチカツ**

<税込価格> **270円**（1個）

しっかりとした食べごたえ・お肉の食感がありながら、脂があっさりしており、ひと口、もうひと口と箸が進むミンチカツ。お肉の旨味を十分に味わえるよう、玉ねぎ、にんにくなどを加えたシンプルな味つけにしました。



<商品名> **塩麴で柔らかく 亜麻仁の恵み豚と野菜の甘辛生姜たれ**

<税込価格> **432円**（100g）

豚肩ロースと舞茸・アスパラガスと一緒に食べられるおかずメニュー。お肉の旨味と野菜の甘味が味わえます。醤油・みりん生姜をきかせた、ご飯のおかずにはピッタリな味です。



<商品名> **亜麻仁の恵み鶏のささみと黒豆の梅しそサラダ**

<税込価格> **432円**（100g）

高たんぱく低脂質な鶏ささみ、黒豆が入っています。お箸で食べられるよう、素材を食べやすい大きさにカットしたチョップド形状。梅の風味豊かなソース（ノンオイル）が、美味しさを引き立てます。



■販売期間

2020年2月27日（木）～3月25日（水）

■販売店舗

全国のRF1各店

※一部、取り扱いのない店舗があります。また、店舗により取り扱う商品数が異なります。

※売り切れの際はご容赦ください。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ロック・フィールド 秘書室広報グループ 正戸、弓野（神戸）

TEL 078-435-2802

辻、松本（東京）

TEL 03-5843-6199

株式会社ニチレイフレッシュ 経営企画部

石川

TEL 03-3248-2209