



ともに歩んで 30 年、今年も端野町発 みずみずしい「新じゃが」が届きました！

生産者との絆が詰まったコロッケ、9月17日より販売開始。

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）が展開する神戸コロッケは、北海道北見市端野町産の「新じゃが」を使った商品を9月17日より販売します。販売開始に合わせ、神戸コロッケが大切にしてきたじゃがいもへのこだわり、産地との取組みを伝える店頭販促を実施いたします。<神戸コロッケ ブランドサイト <http://www.rockfield.co.jp/brand/kc/>>

▼店頭ポスターイメージ



【対象ブランド】神戸コロッケ

【販促期間】9月17日（木）～9月30日（水）

【対象店舗】神戸コロッケ全店

【対象商品】新じゃがを使用した4品

【訴求方法】ポスター、リーフレットなど

■おいしさの理由は産地に 生産者との取組み

コロッケに合う味わいとホクホク感を追い求め、端野町の男爵いもに出会えたのは1990年のことです。「良質でおいしい野菜を作りたい」という端野町生産者の熱意と「安全で安心なそうざいは、安全で安心な素材から」との我々の思いが互いの絆の始まりです。以来、二人三脚で様々な取組みを継続。みずみずしい「新じゃが」が届くまでをリーフレットにまとめ、お客様へお伝えします。

（取組み一例）

「茎葉（けいよう）処理」

北海道では薬剤で茎と葉を枯らせて収穫するのが一般的でした。もっとじゃがいもを安心・安全に、働く人が健やかでいてほしい。その思いで茎葉処理機を導入。薬剤を使わず、茎と葉を刈ってから収穫しています。手間がかかりますが、健康な土壌が保たれ、環境への負荷が減らせます。



「雪中備蓄」



収穫したじゃがいもは倉庫に貯蔵しているだけでは春に芽が出て食べられなくなってしまいます。そこで産地と考えたのが「雪中備蓄」。雪を詰めた専用コンテナでじゃがいもを囲み、雪の力によって温度・湿度をほどよく保持。おいしいじゃがいもを、一年じゅう安定して調達できるようになりました。

「専用コンテナ」

産地とコロッケを作る当社静岡ファクトリーの往復輸送は専用コンテナで行っています。ダンボールでの輸送は紙が湿気を含んで品質低下につながり、使用後はゴミに。すぐれた通気性で安定した品質を保ち、繰り返し利用で環境への負担を軽減しています。



■販促対象商品（写真は全てイメージです）

※一部、取り扱いのない店舗があります。

※売り切れの際はご容赦ください。



【商品名】シンプルなじゃがいもコロッケ
【税込価格】108円（1個）



【商品名】黒毛和牛のビーフコロッケ
【税込価格】195円（1個）



【商品名】とろける明太バターコロッケ
【税込価格】199円（1個）



【商品名】肉じゃがコロッケ
【税込価格】195円（1個）

【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