



もちり、サクッと楽しい食感。味わい深いチーズのコク。一度食べたらくせになる！
「徳島県産もちりれんこんコロッケ」10/29より期間限定販売

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、10月29日（木）より「徳島県産もちりれんこんコロッケ」を期間限定で販売いたします。

＜神戸コロッケ ブランドサイト… <https://www.rockfield.co.jp/brand/kc/>>



※画像はイメージです

毎年、この時期限定で販売する「徳島県産もちりれんこんコロッケ」は、SNSでも「想像以上に“れんこん”を感じた」「食感がたまらない」「定番での販売希望！」などの声をいただく人気商品。おいしさのポイントは「れんこんの2種類の食感」そして「味わい深さ」です。

■「れんこんの2種類の食感」…ベースはもちり食感のすりおろし。その中にサクとした角切りを加え、楽しい食感に。

■「味わい深さ」…れんこんとの相性を追求し、選ばれたのはチーズ（パルミジャーノ・レッジャーノ）。コクと風味がクセになります。

おかずとして、おつまみとして。季節を感じられる一品を、食卓に加えてみてはいかがでしょうか。

■ **商品名・価格**

＜商品名＞ 「徳島県産もちりれんこんコロッケ」 ＜税込価格＞ 199円（1個）

■ **販売期間**

2020年10月29日（木）～2021年1月6日（水）、2月4日（木）～3月3日（水）

■ **販売店舗**

全国の神戸コロッケ各店 ※一部取り扱いのない場合があります。また、売り切れの際はご容赦ください。

＜素材の紹介～徳島県産れんこん～＞

徳島県のれんこんの出荷量は、茨城県に次いで全国第2位。良質な粘土質の土壌で地中深く大切に育てられたれんこんは、実が締まりでんぷん質が豊富です。生の肉質は厚くてシャキシャキと歯切れよく、煮炊きをするとはっきりとした食感に仕上がります。その収穫作業は大変な重労働。れんこんをつけ根から折ることなく掘り出すためには熟練の技術が必要で、粘土質の土壌から丁寧に、一本一本手作業で掘り取ります。徳島のれんこんは、つやがあって見た目も良いことから市場で高い評価を受けています。神戸コロッケでは、生産者の皆さんが愛情込めて手掘りしたれんこんのおいしさを存分に活かし、「徳島県産もちりれんこんコロッケ」に仕上げられています。



※画像はイメージです

【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