



生産者のこだわりが詰まった、希少な素材を使った新商品 粘り、食感、旨みを存分に味わって
兵庫県丹波篠山産「山の芋」のサラダ 3/17 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）が展開する総菜店 RF1（アール・エフ・ワン）は、3月17日（木）より、兵庫県丹波篠山産「山の芋」のサラダを期間限定で販売いたします。

<RF1 ブランドサイト… <https://www.rf-one.com/>>



「山の芋」生産者 北川英幸さん

健康、安心・安全、おいしさ、鮮度にこだわる総菜店 RF1。本日発売の新商品は、希少な素材「丹波山の芋」を使ったサラダです。

山の芋は、1つの種芋から1玉しか収穫できないため大量生産が難しい野菜。また、傷つけないように畑は全ての石を取り除き、収穫はひとつひとつ手作業で行うなどとても手間がかかるため、生産量が少なくなかなか市場に出回りません。RF1では、山の芋の特徴的な粘り、食感、ほんのりとした甘みを活かし、サラダとして仕上げました。

噛めば噛むほど旨みが出る「山の芋」のサラダを、ぜひこの機会に味わってみてください。

■ **商品名・価格・販売期間** ※価格は税込／画像は全てイメージです

<商品名> **兵庫県丹波篠山産「山の芋」のサラダ**
(醤油香るナッツオイルドレッシング 付き)

<価格> **¥627** (100g)

<販売期間> **2022年3月17日(木)～3月30日(水)**



■ **販売店舗** 全国のRF1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。

<生産者の北川さんより>

今年は天候不順の影響で収穫量は少なめですが、味は抜群！風味豊かな山の芋をぜひ味わってみてください。



<企画者・藤岡より>

この商品は、「生産者のこだわりが詰まった素材を、サラダとしてお客様にお届けしたい」という想いで作りました。美味しい山の芋をRF1のサラダとしてお客様に知っていただくことで、希少な野菜を広め、未来につないでいくことが出来ればと思います。



企画者・藤岡(左)、開発者・早瀬

<開発者・早瀬より>

収穫量が少なくなかなか商品化できなかった山の芋。3年前から検討を始め、ようやく販売に至りました。初めて食べた時、噛めば噛むほど旨みが出てくる濃い味わいことでも驚き、この美味しさを伝えられるよう10回以上の試作を重ねました。ファクトリーでは手作業で皮をむき、生産者に負けないくらい手間ひまをかけて製造しています。よく噛んで食べて、山の芋の旨みを存分に味わってください。

■月替わりでテーマ野菜を定め、4商品を展開する【新季発見】～3月のテーマ野菜は「やまいも・ながいも」～
【新季発見】は、お客様に旬の野菜の魅力を最大限感じていただくことを目的とした、RF1の取り組みです。今回ご紹介した「山の芋」のサラダ以外にも、ながいもを使ったサラダ3品をご用意しています。 ※店舗により、ご用意する商品の種類・品目数が異なります。



長芋^{ねばりスター}「根張星®」とアボカドのサラダ ¥594 (100g) 写真左

ねっとりとした食感が特徴の長芋「根張星®」とほろ苦いレッコラを組み合わせた、季節を感じられるサラダです。

「大正長いも」のサラダ大葉のジェノバ風 ¥411 (100g) 写真中央

シャキシャキ、サククリの北海道産大正長いもを、大葉を使った和風のジェノバソースで味わうサラダです。

薄切りローストビーフと長芋「根張星®」のサラダ ¥594 (100g) 写真右

ローストビーフとねっとりとした食感が特徴の「根張星®」が好相性。薄切りのローストビーフで他の具材を巻いて召し上がれ。

RF1だからできる、旬の野菜を使ったサラダを品揃え。4月のテーマ野菜は「筍」、5月は「トマト」と続きます。ぜひ、お楽しみに！

【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