



RF1 スタッフが選んだ！“もう一度お客様に届けたい”夏メニューを期間限定販売 ブランド創設 30 周年 記念企画第 2 弾 7 月 14 日より

株式会社ロック・フィールド(代表取締役:古塚孝志、本社:神戸市)が展開する惣菜店「アール・エフ・ワン(以下、RF1)」は、2022年5月にブランド創設30周年を迎えました。その記念企画第2弾として7月14日(木)より、“もう一度お客様に届けたい”夏メニュー8品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/> >






多くのお客様にご支持をいただき、30周年を迎えることのできた感謝の気持ちをこめて。「RF1」ブランドに携わる社員227名が、“もう一度お客様に届けたい！”“今でも多くの方にご支持いただける！”と思う夏にぴったりのなつかしメニューを厳選しました。昔からのファンの方には思い出深く、新規のお客様には目新しく魅力的に映るであろうメニューの数々。RF1 スタッフの想いがこもったおすすめ商品を、30周年のこの機会にぜひ味わってみてください！

■30周年記念企画第2弾 商品概要／スタッフのおすすめコメント(価格は税込／写真は全てイメージです)



<販売期間:2022年7月14日(木)~7月27日(水)>

	<p>魚介と彩り野菜のサラダ 葱塩ソース ￥648(100g)</p> <p>ぷりぷりの海老とイカの旨味に、アスパラガスなどの野菜の組み合わせ。ほのかな生姜風味の葱塩ソースで、ご飯にもビールにもピッタリのおかずサラダ。 「野菜も魚介も食べられる贅沢感が良い！」「夏に食べたくなるサラダ！」</p>
	<p>森のきのこのサラダ ※野生きのこは使用していません。 ￥497(100g)</p> <p>エリンギ、しいたけ、ぶなしめじなど5種のきのこをベーコンと一緒にソテーし、香りをしっかり引き出しました。みずみずしい野菜とともに、和風ガーリックソースで楽しむサラダ。 「私の中でダントツ一番美味しいサラダ！」「毎年楽しみにされているお客様が多かった」</p>
	<p>沖縄県産もずくのサラダ ￥420(1パック)</p> <p>さっぱり、つるんとした、のどごしの良いサラダ。沖縄県産のもずく、春雨、シャキシャキ野菜を、おだしベースの和風テイストで合わせた商品です。 「リピーターが多かった。今でも支持を受けるはず！」「夏は毎日のように食べていました」</p>

<販売期間:2022年7月28日(木)~8月10日(水)>

	ガーリックシュリンプの香ばしサラダ ¥627(100g) ハワイの定番メニュー「ガーリックシュリンプ」をサラダ化した商品。ガーリック&スパイスとフライドオニオンの旨みがやみつきの味わいです。 「今でもお客様に問い合わせを受ける、人気の高かった商品」「夏場にピッタリ！」
	オクラとじっくり生湯葉のサラダ ¥454(100g) ねばねばオクラと国産大豆を使用した生湯葉の組み合わせ。かつおと昆布の味を効かせたジュレが淡白な味のオクラと相性抜群。かつお削りぶし付き。 「お客様にお買い物を楽しんでいただける、今の品揃えにない商品」「よく売れました！」
	野菜たっぷり ピリ辛ミンチの豆腐プレート ¥740(1パック) 豆腐まるまる1個と野菜を、ご飯にも合う肉味噌でもりもり食べるおかずサラダ。コクのある肉味噌が豆腐にも野菜にも相性抜群の美味しさ。 「豆腐なのにボリューム。満足感がある！」「売れに売れて、夢に出てきそうなほどでした」

<販売期間:2022年7月14日(木)~8月10日(水)>

	長芋とオクラの野菜フリット ¥486(100g) 長芋とオクラを、昆布の旨みのきいた衣で包んで揚げました。素材の美味しさを活かす、シンプルな味わいのフリットです。 「冷めても美味しい！とお客様から好評でした」「新入社員のころ、美味しさに感動しました」
	パイザンヌソーセージ あめ色玉ねぎ添え ¥540(100g) 豚肉の食べごたえと濃厚な旨み、エシャロット、ニンニク、パセリの風味が詰まったジューシーなソーセージです。 「お客様との会話が弾む、こだわりの商品」「このソーセージはどこよりも美味しい！」

・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。

【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