



# ROCK FIELD

2024年2月15日  
株式会社ロック・フィールド

## NEWS RELEASE

季節のテーマ素材を深く伝える取り組み RF1「野菜、“才”発見。」

### 甘みが増したおいしさに注目！「さつまいも」を使ったサラダ4品を期間限定販売

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：兵庫県神戸市）が展開する惣菜店「アール・エフ・ワン（以下、RF1）」では、「さつまいも」を使用したサラダ4品を期間限定で販売中です。



テーマ素材を定め、商品を展開する取り組み「野菜、“才”発見。」。期間限定商品の販売とともに、素材・商品を深掘りした情報を発信しています。

今回のテーマ素材は「さつまいも」。使用したのは「鳴門金時」「蜜郎」「紅優甘（べにゆうか）」「シルクスweet」の4品種です。「さつまいも」は収穫時の秋のイメージが強いですが、RF1では貯蔵・熟成され、甘みが増したこの時期のおいしさに注目。ねっとり系からホクホク系まで、それぞれの持ち味に RF1 ならではの個性を加え、多彩なサラダが出来上がりました。ぜひこの機会に、新たな「さつまいも」の魅力を発見してみてくださいね。

#### ■商品概要 ※価格は税込／画像は全てイメージです



#### 香ばし「鳴門金時」と蒸し帆立のサラダ 柚子香るだしソース ¥594（100g）写真左

「鳴門金時」の揚げとボイルの異なる旨味と、帆立のおいしさを“だしソース”で味わうサラダです。ちぢみほうれん草と和えた柚子の香りがアクセント。「鳴門金時」をかき揚げに見立て、ご飯のすすむ味わいに仕上げています。

#### あと引く濃厚な甘み さつまいも「蜜郎」のサラダ ¥497（100g）写真右

旬の徳島県産さつまいも「蜜郎」を堪能するサラダです。収穫後に寝かせた蜜郎を焼くことで、あと引く濃厚な甘さに仕上げました。ホクッと揚げた蜜郎と、香ばしいチップスも。クリーミーなマスカルポーネソースに粗挽き黒胡椒が効いています。「蜂蜜入りレモンドレッシング」をかけてお召し上がりください。



ほくっとロースト<sup>べにゆうか</sup>「紅優甘」と燻製ハムのサラダ ¥540 (100g) 写真左

ねっとりとした甘み豊かなさつまいも「紅優甘」と、りんごチップで燻製した自社製ハム入り。蒸してからローストした「紅優甘」が奥深い味わいです。アーモンドの食感、干し芋の甘み、チーズの風味がアクセント。「バルサミコ醤油ドレッシング」をかけてお召し上がりください。

「シルクスweet」のサラダ ベシャメルチーズソース ¥497 (100g) 写真右

焼き芋にして甘みを閉じ込めた「シルクスweet」を、パルミジャーノ・レッジャーノのコクを加えたベシャメルソースで和えたサラダ。ベーコンの旨味とりんごの甘みが、さつまいものおいしさを引き立てます。更にお好きなタイミングでメープルソースをかけると、まるでデザートのような味わいに変化します。

産地の様子、生産者のこだわりが満載！特設サイトもぜひご覧ください！

<https://www.rf-one.com/column/saihakken/sweetpotato.html>

■販売期間 2月15日（木）～3月6日（水）

■販売店舗 全国のRF1各店

※店舗により、ご用意する商品の種類・品目数が異なります。また、売り切れの際はご容赦ください。



RF1（アール・エフ・ワン）について

(株)ロック・フィールドの旗艦ブランド。1992年創設。彩り鮮やかなサラダから手間を惜しまず仕上げた料理まで、食卓をより豊かにする惣菜をラインアップしている。全国に138店舗を展開（2024年1月末現在）。ブランドサイト：<https://www.rf-one.com/>

【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