



ROCK FIELD

2024年12月11日
株式会社ロック・フィールド

NEWS RELEASE

予約なしでも！クリスマスはやっぱり「RF1」で。

サラダ、チキン、料理、セットなどを品揃え～店頭販売メニューの一部をご紹介～

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、クリスマスの時期にぴったりなメニューを店頭に取り揃え販売いたします。



いよいよ目前に迫った2024年のクリスマス。食卓のメニューはもうお決まりでしょうか？RF1では、おなじみのサラダに加え、チキン、肉・魚料理、そして人気商品が少しずつ入ったセットなど、様々なメニューを取り揃えて皆さまのご来店をお待ちしています。

今回は、クリスマス期間に予約なしでも購入可能な店頭販売メニューの一部をご紹介。ぜひご覧いただき、食卓イメージを膨らませてみてくださいね。クリスマスの食卓が、素敵な笑顔で溢れますように！

■クリスマス 店頭販売メニュー（一部） ※価格は税込／画像は全てイメージです



「フルーツマトと甘とまとのジェノバ風サラダ」 ¥594（100g）写真左

甘みと酸味のある「フルーツマト」と、甘くて旨みが凝縮した「甘とまと」。2種類の異なるトマトのおいしさが楽しめます。「香り高いバジルソース」をかけて、お召し上がりください。販売期間：～ 2025/1/8（水）

「スモークサーモンの華やぎサラダ」 ¥627（100g）写真右

スモークの香りをまとったノルウェー産のサーモントラウトを、サラダとして堪能できます。香り高いディルのクリーミーソースがサーモントラウトと好相性。販売期間：2024/12/19（木）～ 12/31（火）



「桜島どりのもも肉ロースト」 ¥1,491 (1個) 写真左 ※添え野菜は含まれません。写真の盛り付けは2個分です。

しっとりとした肉質の桜島どりを使用。遠赤外線効果のある溶岩で仕上げ焼きしているため、ふっくらジューシー。クリスマスのメインにぴったりのローストチキンです。販売期間：2024/12/21 (土) ~ 12/25 (水)

「トリュフ香る牛肉グリル 霜降りひらたけ添え」 ¥1,188 (100g) 写真右

グリルした後にじっくりと加熱することで、香ばしい香りとしっとりとした食感、牛肉の旨みを引き出しています。ブイヨンベースのトリュフ風味のソースが、牛肉とローストした霜降りひらたけの味わいをより一層引き立てます。販売期間：2024/12/19 (木) ~ 2025/1/3 (金)



「Xmas ピンチョスセット」 ¥3,300 (1パック) 2人前 写真左

目にもおいしい風味豊かな品々を詰め合わせた、華やかな前菜プレート。いろいろな味わいを少しずつ楽しんでいただけます。販売期間：2024/12/21 (土) ~ 12/25 (水)

「Xmas サラダセレクション」 ¥3,690 (1パック) 2~3人前 写真右

華やかで、多彩な味わいのサラダをセレクトした、7種の盛り合わせ。テーブルに彩りを添えるセットは、集いの食卓にぴったりです。販売期間：2024/12/23 (月) ~ 12/25 (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。

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134店舗を展開(2024年11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