

2025 年 12 月 3 日
株式会社ロック・フィールド

【神戸コロッケ】

“男爵”が無くなる？品種転換を機に生産者との絆から生まれた新商品「ふわもちコロ」
北海道産“ゆめいころ”を使用した新食感コロッケ 12月4日よりルミネ新宿店にて限定販売

株式会社ロック・フィールド（本社：兵庫県神戸市、社長：古塚孝志）が展開する神戸コロッケは、12月4日（木）にオープンするルミネ新宿店において、新商品「ふわもちコロ」を限定販売いたします。本商品はじゃがいもの品種転換という大きな変化を機に、北海道北見市端野町の生産者様との絆を背景に誕生した、次世代に向けた新商品です。



【商品誕生の背景：“男爵”から“ゆめいころ”へ】

神戸コロッケは1989年4月28日、「安心・安全で本当においしいコロッケを食卓に届けたい」という想いから神戸・元町に誕生しました。

ブランド創設当時から使用してきた北海道北見市端野町産の男爵は、コロッケに最適な香りと食感で神戸コロッケの定番商品に欠かせない存在。産地である端野町では、100年近くも大事に大事に育てられてきた品種です。

しかしながら、近年全国的に広がる「ジャガイモシストセンチュウ」の影響により男爵の栽培継続が困難となり、生産者を支えるJAきたみらいは2028年度産より、後継品種ゆめいころへの完全切り替えを決断しました。

当社はこの決断を尊重し、生産者様が安心して栽培できる品種への転換を支援するとともに、これまでと同様に茎葉処理機の活用や雪中備蓄※など、環境に配慮した生産方法の継続をお願いしています。

※ **神戸コロッケブランドサイト** <https://www.rockfield.co.jp/brand/kc/>
自然と素材にやさしい取り組み（じゃがいも編）参照

【挑戦と決断：おいしさを守るために】

当社は、男爵の香りに代わるおいしさを求めて、調理法の工夫を重ねました。その結果、ゆめいころのきめ細かいシルキーさを活かした「ふわもち食感」にたどり着きました。若年層をターゲットにした新しい食感のコロッケとして「ふわもちコロ」が完成しました。



【生産者様との共創と信頼】

「ふわもちコロ」の開発にあたっては、端野町の生産者様と対話を重ねました。7月の目揃え会での講演、10月の農業祭での試食会などを通じ、生産者様の不安に寄り添いながら、ゆめいころの魅力を最大限に引き出す商品づくりを進めました。当社は、「自信を持ってゆめいころを育てていただきたい」と生産者様にお伝えし、ともに育てた新しいおいしさを次世代に届けたいと考えています。



生産者様と当社社員

■商品概要 ※価格は税込／画像はイメージです。



ふわもちコロ ¥199（1個）

北海道北見市端野町産のゆめいころのおいしさを活かした、これまでにないふわもち食感のポテトコロケ。きめが細くなめらかな口当たりのゆめいころをベースに、中にも香ばしく揚げたダイス状のゆめいころを入れています。味わいは素材を引き立てる自社製のブイヨンに、ほんのりベーコンの旨みをプラスしています。

■販売期間：2025年12月4日（木）～

※売り切れの際はご容赦ください。

※12月18日（木）～2026年1月7日（水）は販売休止いたします。

■販売店舗：RF1・神戸コロッケ・ベジテリア ルミネ新宿店

所在地：東京都新宿区新宿 3-38-2 ルミネ新宿 LUMINE2 1F（改札内）

営業時間：平日・土 8：00～22：00

日・祝日 8：00～21：00 ※施設に準ずる変更あり

なお、販売店舗は 2026 年 1 月以降、順次拡大する予定です。

「神戸コロッケ」について

素材と製法にこだわったコロッケのブランド。1989 年創設。北海道北見市端野町産の男爵芋など、素材本来のおいしさを引き出したコロッケなどを取り揃えています。全国に 35 店舗を展開（2025 年 11 月末現在）。

ブランドサイト：<https://www.rockfield.co.jp/brand/kc/>



神戸コロッケ