

2026年1月21日  
株式会社ロック・フィールド

### 神戸ルミナリエ協賛事業「KOBE ディライト・ファウンテン」に神戸コロッケ出店 剣菱酒造との初のコラボ商品「日本酒コロッケ」がイベント限定で登場！

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）は1月30日（金）から2月8日（日）に開催される神戸ルミナリエの協賛事業「KOBE ディライト・ファウンテン」に神戸コロッケを出店し、イベント会場限定で、剣菱酒造株式会社（本社：兵庫県神戸市、社長：白樺政孝/以下、剣菱酒造）の「極上黒松剣菱」を使った「日本酒コロッケ」や、あったかソースで食べるコロッケを販売いたします。

この事業は、阪神・淡路大震災の復興のシンボルである「神戸ルミナリエ」をより多くのご来場者に楽しんでいただくことを目的にしています。今年も神戸・阪神間の食品と飲料のプロフェッショナルである企業が力を合わせ、東遊園地南側園地（花時計広場）にて開催します。

#### ■ 「KOBE ディライト・ファウンテン」開催概要

期間 2026年1月30日（金）～2月8日（日）の10日間

※1月30日（金）19時00分から「オープニングセレモニー」を実施いたします。

時間 「神戸ルミナリエ」の点灯時間と同じ

会場 東遊園地南側園地（花時計広場／神戸市中央区加納町6）

KOBE ディライト・ファウンテン <https://www.delight-fountain.jp/>

神戸ルミナリエ <https://kobe-luminarie.jp/>

#### ■ 「神戸コロッケ」×「剣菱酒造」コラボ商品

※価格は税込／画像はすべてイメージです。

#### 日本酒コロッケ 400円

芳醇な香りの極上黒松剣菱に、酒かす、クリームチーズ、鮭、白みそを合わせた日本酒クリームをサクサクの衣で包みました。細かく刻んだゆずの皮の香りがアクセント。イベント会場で揚げたあと、さらに霧吹きで極上黒松剣菱を吹きかけます。日本酒との相性も抜群です。

※原料にアルコールを含みます。お子様やお酒に弱い方、お車の運転をされる方、妊娠、授乳中の方はご遠慮下さい。



## 剣菱酒造「極上黒松剣菱」について

口いっぱいに広がる力強い旨みと、同時に駆け巡る豪快なキレ。甘みと辛みが絶妙に調和し、互いの個性が際立つ野性味のある口当たりは、飲み応え十分。直球で迫りくる味わいは、まさに“極上”的の一献です。



## ■あったかソースで食べるコロッケ

### あったかデミグラスソースのじゃがいもコロッケ

500 円

コロッケの美味しさを引き立てるデミグラスソースで味わうシンプルなじゃがいもコロッケ。じゃがいもの甘みが美味しいシンプルなじゃがいもコロッケに、お肉と野菜の旨みが溶け込んだコクのあるデミグラスソースを合わせて。



### あったかデミグラスソースのじゃがいもコロッケ ライス付き

800 円

あったかデミグラスソースのじゃがいもコロッケに、ライスとふわふわ卵を添えて。



### あったかトマトチャウダーソースの蟹クリームコロッケ

500 円

蟹の旨みが美味しい口どけのよいクリームコロッケに、魚介と野菜の旨みが溶け込んだクリーミーなトマトチャウダーソースを合わせて。



### あったかトマトチャウダーソースの蟹クリームコロッケ ライス付き

800 円

あったかトマトチャウダーソースの蟹クリームコロッケに、ライスとふわふわ卵を添えて。



# NEWS RELEASE



ROCK FIELD

## 株式会社ロック・フィールドについて

1972年創業。惣菜を通して「豊かなライフスタイルの創造」に貢献することを企業理念に掲げ、全国の百貨店や駅ビルに「RF1」など7つのショップブランドを307店舗（2025年12月末現在）、冷凍食品ブランド「RFFF（ルフフフ）」を展開。「健康、安心・安全、美味しさ、鮮度、サービス、環境」を価値観とし、時代や社会の潜在的なニーズに応えるとともに、次代を見据えた価値のある「惣菜」を生み出しています。

コーポレートサイト <https://www.rockfield.co.jp>



ROCK FIELD

## 「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12月末現在）。

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



神戸コロッケ

## 剣菱酒造株式会社について

1505年（永正2年）創業以来、剣菱は500年以上に渡って、皆様に愛される清酒を造り続けてきました。「止まった時計でいろ」のポリシーを守り続け、伝統の味わいを継承しています。時代を超えて愛される一杯を、真摯に、そして、愚直にお届けいたします。

コーポレートサイト <https://www.kenbishi.co.jp/>



K E N B I S H I

【お客様からのお問い合わせ先】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】秘書室広報グループ （神戸）078-435-2802 ／ （東京）03-5843-6199