

2026年5月15日
株式会社ロック・フィールド

<ロック・フィールド×エノテカ>が贈る ちょっと特別なわたしだけのレストラン 全3回、毎月お届け。地中海の料理とワインの定期便を販売開始！

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）が運営する「ロック・フィールドオンラインショップ」では、全3回・毎月お届けの定期便「世界のわたしレストラン -南欧 地中海篇-」3回コースを5月15日（金）から6月18日（木）まで期間限定で販売いたします。



自由で、芸術的で、陽気な街、スペイン・バルセロナ。穏やかでありながら、洗練された上品な街、フランス・ニース。そして、エネルギーの溢れた、情熱を感じる街、イタリア・ナポリ。

個性豊かな国々の魅力を味わえる料理と、エノテカ株式会社（本社：東京都港区、社長：堀 慎二）のソムリエが選ぶワインをセットにした全3回の定期便が登場しました。ご自宅で、ちょっと特別なわたしだけのレストランをお楽しみください。

■商品概要

商品名： 世界のわたしレストラン -南欧 地中海篇-

販売価格： 12,000円（税込・送料込）／1回ごと

お支払い総額 12,000円×3回=36,000円（税込・送料込）

※お支払いは、毎回のお届けごと ※北海道・沖縄県へのお届けは、別途送料1,100円（税込）

販売期間： 2026年5月15日（金）から2026年6月18日（木）14:59まで

お届け日： 1回目 2026年6月5日（金）から6月28日（日）の、金・土・日

2回目 2026年7月3日（金）から7月26日（日）の、金・土・日・祝日

3回目 2026年7月31日（金）から8月30日（日）の、金・土・日・祝日

購入はこちら>><https://members.rockfield.co.jp/shop/e/eT00101>

【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】 広報室 （神戸）078-435-2802 / （東京）03-5843-6199

■商品詳細

※すべて2人前です。画像はイメージです。お酒は20歳になってから。

【1回目】地中海を巡る料理「スペイン・バルセロナ」スペインのワイン付き

商品詳細ページ>>><https://members.rockfield.co.jp/shop/g/g55024>



多彩なシーフードや新鮮な野菜をふんだんに使った、陽気なバルセロナらしい彩りと、楽しさあふれる料理をご用意しました。

きめ細やかな泡で、しっかりとした味わいの辛口のスパークリングワインをセレクトしました。

〈料理〉

- ・タラのマリネと焼きパプリカのサラダ [葉野菜 (ロメインレタス/フリルレタス/赤チコリ/セルバチコ) / タラとオリーブのマリネ (エスケイシャダ) / 焼きパプリカのマリネ]
- ・タコのガリシア風 [タコ/じゃがいも/パプリカパウダー]
- ・焼き葱のカルソッツ風ロメスコソース [ロメスコソース/焼き葱]
- ・パンコントマテ
- ・いかとミートボールの煮込み (マンドゥイユ アンブ シピア)
- ・魚介のフィデウア (パスタのパエリア) [揚げパスタ/魚介のスープ/魚介 (海老/ムール貝)]

エノテカのソムリエが選ぶ、この一本。〈スペインのワイン〉

- ・プロジェクト・クワトロ・カヴァ・プレミアム・レゼルヴァ



【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】 広報室 (神戸) 078-435-2802 / (東京) 03-5843-6199

【2回目】地中海を巡る料理「フランス・ニース」フランスのワイン付き
商品詳細ページ>>><https://members.rockfield.co.jp/shop/g/g55026>



新鮮な食材と何世紀にもわたり受け継がれてきたレシピ。アレンジを加えながら、ニースの名物料理をお楽しみいただけます。

赤い果実のやさしい香りとなめらかな口当たりの赤ワインをセレクトしました。

〈料理〉

・ サラダ・ニソワーズ（ニース風サラダ）

[葉野菜（ロメインレタス/フリルレタス/赤チコリ/セルパチコ）/自家製ツナ/トマトとオリーブのオイル漬け/インゲン/ジャガイモ/ゆで卵のピクルス/アンチョビドレッシング]

・ パン・バニャ（ニース風サラダサンド） [焦がしオニオンとアンチョビのソース/フランスパン]

・ ローストした人参の冷製ポタージュ

・ ドーブ・ア・ラ・ニソワーズ（ニース風牛肉の赤ワイン煮） [ドーブ・ア・ラ・ニソワーズ（ニース風牛肉の赤ワイン煮）/ひよこ豆のエククラゼ]

エノテカのソムリエが選ぶ、この一本。〈フランスのワイン〉

・ ヴァルモワシン・ピノ・ノワール



【3回目】地中海を巡る料理「イタリア・ナポリ」イタリアのワイン付き
商品詳細ページ>>><https://members.rockfield.co.jp/shop/g/g55039>



素材を生かしたシンプルな味わいが魅力のナポリ料理。豊富なシーフードとともに、本場の味わいをお楽しみください。

爽やかですっきりした後味のロゼワインをセレクトしました。

〈料理〉

- ・インサラータ・カプレーゼ（カプリ風サラダ）[葉野菜（ロメインレタス、チコリ、セルパチコ）/モッツァレラチーズ（ブッフアラ）/フルーツマトコンフィのマリネ/ペスト・アッラ・ジェノヴェーゼ（ジェノバ風ソース）]
- ・ナポリ風ピザ [ピザ生地/ピザ用ソース（サルサ・アッラ・ナポレターナ）/モッツァレラミックス]
- ・パスタ・アッラ・ペスカトーレ（漁師風パスタ）[生パスタ（リングイネ）100g×2P/ペスカトーレソース]
- ・豚肉のナポリ風ジェノベーゼ 2P

エノテカのソムリエが選ぶ、この一本。〈イタリアのワイン〉

- ・カラフリア



※1回のみのご購入（料理のみ/ワインは含まれません）もごさいます。[詳しくはこちらをご覧ください。](#)



エノテカ株式会社について

「すべてのワイン愛好家のために」を理念に、1988年に設立。独自の基準で厳選される高品質な世界のワインを、生産者から直輸入。ソムリエによるオリジナルな提案も行う、日本を代表するワインカンパニーです。

コーポレートサイト <https://www.enoteca.jp/>

ENOTECA®

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303店舗（2026年4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