



# ROCK FIELD

2024年10月8日  
株式会社ロック・フィールド

## NEWS RELEASE

### 「一年でいちばん、いい日にしよう。」 ＜RF1＞2024年クリスマス向け商品 予約受付中！

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：神戸市）が展開する惣菜店 RF1（アール・エフ・ワン）では、2024年クリスマス向け商品の予約を受付中です。

今年も、クリスマス・迎春の準備をするタイミングに入ってきました。大切な人たちと過ごす時季だからこそ、その一日がいちばんいい日になりますように。そしてひとりひとりにとっての「おいしい」と出会えますように。今年のテーマ「一年でいちばん、いい日にしよう。」には、RF1のそんな願いが込められています。この日のためにご用意した、クリスマス限定商品11品、クリスマス・迎春限定の共通商品8品、計19品をご紹介します。

◆おすすめ商品をシーンで選ぶ、商品開発の思いに出会う。

クリスマス&迎春メニュー スペシャルサイトは[こちら](https://www.rf-one.com/column/24-25_xmas_newyear/) [https://www.rf-one.com/column/24-25\\_xmas\\_newyear/](https://www.rf-one.com/column/24-25_xmas_newyear/)

**クリスマス限定 予約商品** ※写真は盛り付けイメージです。※価格はすべて税込です。

#### ① Xmas パーティ BOX 1セット 16,800円 2人前

サイズ・重量（約）：縦21×横21×高さ16cm、1,850g（容器込）

大切な人とゆっくりと過ごしたい。そんなクリスマスの食卓にふさわしい、前菜からメインまでをコース仕立てで楽しめるメニューを揃えたBOXです。岩手で育てた絶品鴨のもも肉やロブスターなど、テーブル華やぐ味わいを詰め合わせました。



#### ② Xmas RF1 オールスターセット 1セット 8,100円 2~3人前

サイズ・重量（約）：横35×高さ31×奥行24cm、1,400g（保冷バッグ・容器込）

クリスマスに外せない、RF1のおすすめ4品【桜島どりのもも肉ロースト／トリュフ香る牛肉グリル 霜降りひらたけ添え／北海道産生ハムとルッコラの華やぎサラダ（シャルドネビネガードレッシング付き）／たっぷり海の幸の美味サラダ】のセットです。



③ RF1のクリスマス華やぐセット 1セット 12,000円 2人前

サイズ・重量(約): 縦25×横29×高さ11cm、1,600g(箱込)

テーブルのメインを飾るチキン、色鮮やかな魚介や根菜が彩るサラダ。そして、コク深い味わいの煮込み料理。おいしさはもちろん、見た目も華やかなまさにテーブルが華やぐセットです。お好きなワインやバゲットを用意して、とっておきの時間をお楽しみください。



④ まるごと味わう Xmas ビーフシチューパイ

1個 3,300円 2~3人前

サイズ・重量(約): 直径12×高さ5cm、480g(本体)

パイ生地をサクッと崩しながら食べる楽しさが、クリスマスの食卓にぴったりな一品。丁寧に煮込んだ牛すじ肉とマッシュルームの旨み、食感を残した野菜、デミグラスソースが相性抜群。



⑤ **大きな海老と魚介のパエリアキット**

1パック 4,680円 3~4人前

サイズ・重量(約):縦34×横26×厚み5cm、850g(保存袋込)  
お家で出来立てを味わうパエリアキット。大きなソフトシェルシュリンプをはじめ、帆立、ムール貝、あさり、イカといった5種の魚介を堪能いただけます。

チキンやあさり出汁、チョリソの旨みが効いたスープでお米を炊き、野菜の甘みにスパイスをアクセントにしたトマトソースが好相性。出来上がりまでのひとときも、素敵な思い出に。



⑥ **林檎とゴルゴンゾーラのキッシュ 1個 2,400円 4人前**

サイズ・重量(約):直径12×高さ5cm、370g

林檎とゴルゴンゾーラを組み合わせた、ワインとのマリージュを楽しんでいただきたい一品です。甘み、酸味を併せもつ林檎に、クランベリー、レーズンがアクセント。特別な日の乾杯のお供にどうぞ。



⑦ **みつせ鶏のコンフィ 1個 1,950円**

サイズ・重量(約):縦20×横27×高さ5cm、420g(容器込)

みつせ鶏の魅力は、ほどよい弾力とコクがある深い味わい。コンフィすることで、旨みを閉じ込め、ジューシーにしています。自宅での調理のひと手間で、皮目がパリッと焼き上がります。お家で仕上げるから味わえるおいしさと、食感のコントラストをお楽しみください。



⑧ **Xmasピンチョスセット 1パック 3,300円 2人前**

サイズ・重量(約):縦21×横21×高さ6cm、520g(容器込)

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。色々な味わいを少しずつ楽しんでいただけるので、お酒とともに大切な人との会話も自然にはずみずみ。



⑨ **ワインと楽しむ スペシャルセット**

1パック 2,300円 2人前

サイズ・重量（約）：縦33×横11×高さ5cm、340g（容器込）  
多彩な前菜メニューを、コンパクトに詰め合わせました。お好きなワインと合わせてカジュアルに愉しめるプレートで、クリスマスのテーブルを気軽に演出していただけます。



⑩ **Xmas サラダセレクション 1パック 3,690円 2~3人前**

サイズ・重量（約）：直径23×高さ7cm、690g（容器込）

華やかで、多彩な味わいのサラダをセレクトしました。チキンなどのメイン料理に合わせて、テーブルに彩りを添えるセットです。人が集うパーティなど、特別なシーンにぜひ。



⑪ **桜島どりのもも肉ロースト 1個 1,491円**

サイズ（約）：縦20×横27×高さ5cm

溶岩で仕上げ焼きした、ふっくら・ジューシーな「桜島どり」使用。桜島どりのもも肉本来の美味しさに、脂が焼け香ばしい旨味が溶け込み、さらに溶岩の香りをギュッと閉じ込めています。



**クリスマス・迎春共通 予約商品**

⑫ トリュフ香る赤ワインソースで味わう プライムビーフのローストビーフ 1パック 9,890円

⑬ スモークサーモン・タコ・帆立のカルパッチョ風サラダ 1パック 3,990円

⑭ シャルキュトリー3種セット 1セット 4,320円

⑮ サフランライス付き 5種魚介のブイヤベース 1セット 4,950円

⑯ 自家製黒胡椒ハムとホワイトアスパラのシーザーサラダ 1パック 3,990円

⑰ 黒毛和牛の赤ワイン煮込み ポテトとキノコのフリカッセ添え 1パック 2,400円

⑱ 牛タンの赤ワイン煮込み ドフィノウ添え 1パック 2,400円

⑲ 仔牛の白ワイン煮込み バターライス添え 1パック 1,750円

<商品イメージ>クリスマス・迎春共通商品より一部抜粋



(左から) ⑫トリュフ香る赤ワインソースで味わう プライムビーフのローストビーフ、⑬スモークサーモン・タコ・帆立のカルパッチョ風サラダ、⑭シャルキュトリー3種セット

❖クリスマス&迎春メニュー デジタルカタログは[こちら](https://my.ebook5.net/rockfield/rf1/) <https://my.ebook5.net/rockfield/rf1/>

■クリスマス予約商品の概要 ※予約数に達した時点で受付を終了。売り切れの際はご容赦ください。

【予約承り期間】2024/9/30 (月) ~2024/12/17 (火)

【商品お渡し日】2024/12/23 (月) ~2024/12/25 (水)

| 【予約方法】 | 商品と受取り店を決めたら、以下のお好きな方法でご予約ください。   |
|--------|---|
| WEB 予約 | PC・携帯等で「ロック・フィールド WEB 予約」で検索<br>予約ページにて受取り店舗を選択した後、商品をお選びいただけます。<br>※WEB 予約は、「ロック・フィールドメンバーズ」への登録が必要です。詳細は WEB<br>でご確認ください。  |
| 店頭予約   | RF1 の店頭で予約してください。(お支払い、受取りも同店舗となります)  |
| 電話予約   | 予約コールセンターへお電話ください。0120-690489 (受付時間/10:00~17:00)  |

- ・発送および、配達は承っておりません。
  - ・店頭予約は予約時に店舗にて代金をお支払いいただきます。電話・WEB 予約は、受取り店舗にてお支払いください。
- ※③⑦⑬~⑱の商品は「ロック・フィールドオンラインショップ」でも取り扱います。(送料別)  
詳細はこちらから <https://members.rockfield.co.jp/shop/c/crol/>

## 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9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