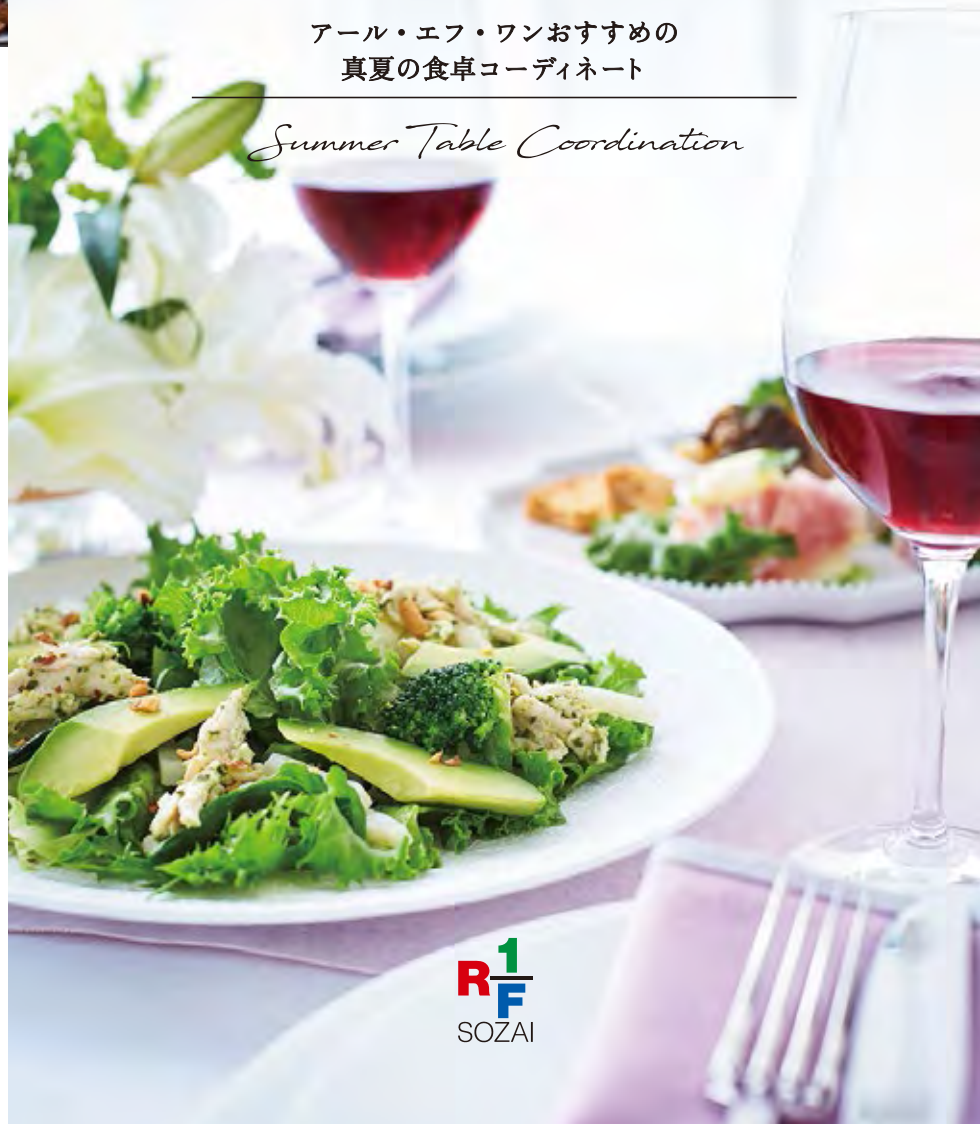




夏コーデ

アール・エフ・ワンおすすめの
真夏の食卓コーディネート

Summer Table Coordination



「そうざい」のある 食卓が育むもの。

慌ただしい毎日の食卓にも「そうざい」があれば、
不足しがちな野菜メニューをプラスできます。
ゆっくりできる週末には、
おもてなしのテーブルを華やかに彩ることも。
「そうざい」があるだけで、
忙しい時間はおいしい時間に
いつもの食卓は、笑顔が集うしあわせな場所に。
私たちは、サラダをはじめとした
「そうざい」の数々で毎日の食生活を楽しく、
豊かなものにしたいたいと考えています。

◎商品は数に限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください。◎掲載写真はイメージです。写真と実際の商品は異なる場合があります。◎商品によっては取り扱いのない店舗や日時がございます。また予告なしに商品内容が若干変更される場合があります。◎商品の販売期間は、予告なく変更される場合があります。◎表示価格は消費税込みの価格です。表示価格は消費税を切り上げ表示したものです。切り捨て表示の店舗では価格が異なる場合がございます。

商品、サービスに関するご意見、お問い合わせは

株式会社ロック・フィールド お客様相談室

〒658-0024 神戸市東灘区魚崎浜町15-2

【フリーダイヤル】0120-878732 受付時間/10:00-20:00 (年中無休)

【ファックス】0120-333740

【ホームページアドレス】<http://www.rf-one.com/>

2017年8月時点の情報です。

RF
SOZAI

コーディネート
#01

毎日の食卓を涼やかに。

少しずつ色々、華やかな美味しさで残暑を乗り切る。



ワンポイントアドバイス

白いクロスとガラス皿を使って、夏らしく涼やかなテーブルに。

※盛り付け目安
各サラダ 約80g

コーディネート
#02

週末には、手軽にごちそう。

真夏の食事づくりも、ストックメニューでさっと手早く。



ワンポイントアドバイス

赤いクロスをアクセントに、キリリと冷えたお好みのワインと一緒に。

※盛り付け目安
各商品 1パック

コーディネート
#03

真夏のおもてなし。

友人を招いて、ワインと楽しむちょっとリッチな食卓を。



ワンポイントアドバイス

上品な色のテーブルランナー・クロスや、お花を飾って華やかに。

※盛り付け目安
オードブルセット 1パック、
アボカドとハーブチキンのサラダ、牛肉のグリル 各約200g

メニュー #01

メニュー #02

メニュー #03



[1] 炙りマグロの漬け風サラダ
香味野菜入り
黒にんにく醤油のドレッシング

100g ¥497(税込)



[2] ローストビーフと
揚げごぼうのサラダ

100g ¥594(税込)



[3] 柑橘香る 北海道産生ハムと
アスパラの華やかサラダ
オレンジ香るクリームドレッシング

100g ¥540(税込)



自社製ソーセージと
野菜のポトフ

1パック ¥692(税込)



柔らかか牛すじの
シチュー

1パック ¥778(税込)



ワインと楽しむ
オードブルセット

1パック ¥1,080(税込)



アボカドとハーブチキンの
グリーンサラダ
パルミジャーノ・レッジャーノソース

100g ¥432(税込)



牛肉のグリル
霜降りひらたけの
ロースト添え

100g ¥789(税込)

[1] 販売期間:~8.16 ※8.17~は「胡麻油がケセになる炙りマグロのサラダ」を販売 [2] 販売期間:~8.16 ※8.17~は「柔らか 薄切りローストビーフと夏野菜のサラダ」を販売 [3] 販売期間:~8.16 ※8.17~は「生ハムとアボカドのサラダ」を販売