



旬の旨みがたっぷり。  
晩酌にもおすすめ。

宮崎県産新ごぼうと枝豆のかき揚げ  
淡路島の藻塩付き

香ばしい桜えびと枝豆の風味がアクセント。新ごぼうの旨みを生かした薄衣のかき揚げは、絶妙なサクサク感が楽しめる一品です。ビールやお好みのお酒とご一緒に！

販売期間：5/25～6/7 100g 519円(税込)



みずみずしい食感、  
初夏が香るサラダ。

宮崎県産新ごぼうのさっぱりサラダ

土臭さがなく、食感もやわらかな新ごぼうを初夏にぴったりのサラダに仕立てました。シークワサーの酸味が柚子胡椒をピリリときかせた、爽やかな味わいです。

販売期間：5/25～6/21 100g 389円(税込)

# 新ごぼうメニューで 旬の食卓に。

今だけのおいしさを楽しむ

みずみずしい、採れたて新ごぼうをたっぷり使ったオール・エフ・ワンの自信作が完成しました。初夏ならではの豊かな味わいを、ご家族がそろって食卓で、気軽にお楽しみください。



旬の素材

## 新ごぼう

初夏ならではの  
豊かな味わい。

野菜のチカラで生きていこう。

# Vege's energy.

1  
RF  
SOZAI

◎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わ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。

# 旬、到来。 初夏が香り立つ新ごぼう。

旬は、自然から人間への贈り物。  
味も栄養も豊かな旬の野菜は、  
体に必要なチカラをくれるといわれます。  
そんな旬の恵み、「新ごぼう」がアール・エフ・ワンに  
登場します。この時季、最もよい産地を求め、  
アール・エフ・ワンが選んだのは、  
香り高い宮崎県産の新ごぼう。  
若取りならではのやわらかさ、  
みずみずしい風味は、今だけのもの。  
体にチカラを呼び起こす、  
希少な味わいをお届けします。



契約農家で元気に育った新ごぼうは、いちばんおいしい時期に収穫し、土付きの状態でお届け。

## 素材のチカラを守る工夫 ①

カットせず、土付きのまま  
ファクトリーへ直送。

新ごぼうは、土を洗い落とし、カットした瞬間から鮮度や風味が落ちやすいデリケートな野菜。アール・エフ・ワンではできる限り掘り出される直前と同じ環境を保てるように、収穫されたごぼうをカットせず、土付きの長い状態のままファクトリーへ直送しています。

## サラダ作りに大切なのは、 素材のチカラを守ること。

旬の野菜をよりおいしくお届けするために、アール・エフ・ワンでは素材の鮮度や栄養、風味を守るさまざまな工夫に取り組んでいます。

## 素材のチカラを守る工夫 ②

新ごぼうならではの風味を  
生かしたおいしさづくり。

やわらかな食感、アクの少ない素直な味が特長の新ごぼう。アール・エフ・ワンは、そんな素材の持ち味を存分に生かしたメニューづくりにこだわります。たとえばサラダは、全体的に薄味にし、優しい味の野菜を合わせることで、より深く旬の味わいが感じられるように仕立てています。



旬の素材の魅力を引き立たせる味付け・調理法を追求しています。

## 野菜のチカラで生きていこう。 ベジーズ・エナジー。

野菜は、自然が育んだ豊かな恵みです。

旬の野菜は、体を美しく健やかにととのえるチカラがあります。

新鮮でおいしい野菜は、食卓の会話をはずませ、

家族の幸せな時間をふやします。

また、子どもたちは野菜を食べることで、

自然や食の大切さを知ります。

そんなたくさんのチカラを与えてくれる野菜は、

私たちが豊かに生きるために欠かせない素材です。

だから、ベジーズ・エナジー、食卓にもっと野菜のチカラを。

アール・エフ・ワンからの提案です。

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/>