

旬の旨みと栄養がたっぷり詰まった、
いちばん良いじゃがいもを使うこと。
そのために、私たちは産地からこだわります。
たとえば、北海道北見市端野町と帯広市大正町。
じゃがいも作りに適した自然豊かな環境をいかし
安心安全に配慮した栽培法で、丁寧に育てています。
いま収穫を迎えた、端野町の男爵と大正メークイン。
すこやかな素材のチカラを、
今年もおいしく食卓へお届けします。

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、こ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。

2017年8月時点の情報です。

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/>

旬の素材
じゃがいも
この味が、北の大地の力。

野菜のチカラで生きていこう。
Veges energy.

R₁
F
SOZAI

野菜のチカラで生きていこう。
Veges energy.

北の大地で
のびやかに育った
おいしさです。

野菜のチカラで生きていこう。
Veges energy.

旬の力

甘く、優しく味わう、
北の新じゃが。



メイクイン

シールド乳酸菌® 入り
フレッシュ野菜たっぷりの新じゃがサラダ

メイクインのほのかな甘みを、さっぱりとしたヨーグルトソースで引き出しました。体にうれしいおいしさにこだわった、ヘルシーな一品です。

販売期間：8/31～9/27 100g 314円(税込)

◎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。

ギュッと詰まった、
新じゃがの旨み。



男爵

北海道産新じゃがの
男爵コロッケ

グレープシードオイルで炒めた玉ねぎとバター風味がアクセント。ホクホク食感と素朴な味わいが魅力です。

販売期間：8/31～9/27 1個 141円(税込)

北海道産新じゃがの
明太コロッケ

蒸しあげて甘みを引き出したポテトの中から、風味豊かな明太マヨソースがとろり。クセになるおいしさです。

販売期間：8/31～9/13 1個 206円(税込)

野菜のチカラで生きていこう。
Veges energy.

大地の力



Tannocho
端野町



一男爵一

アンデス高原に似た環境で
ホクホク、豊かに育つ。

北海道北見市端野町にある私たちの契約産地。このエリアは、日照時間が長くて雨が少なく、四季を通じて温度差が大きいのが特徴で、じゃがいもの原産地・アンデス高原にとってもよく似ています。恵まれた環境でのびのび育った端野町の男爵は、デンプン含有量が高く、そのホクホク感は格別です。



鮮度力



Taishoucho
大正町



一メイクイン一

河川流域の肥沃な土から
なめらかな味わいが生まれる。

ほのかな甘み、しっとりなめらかな食感が自慢のメイクイン。私たちが仕入れている契約産地のひとつ、帯広市大正町は十勝平野のほぼ中央にあります。日照時間が長く、寒暖差のある気候。そして、河川流域ならではの肥沃な土壌をいかし、農業を抑えた栽培方法で、安心のおいしさを育てています。



ファクトリーでの鮮度を守る工夫

農場から届く土付きのじゃがいもは、やさしく洗浄し、毎回、使用する分だけ皮むきと芽とりを行います。おいしい部分をできるだけ残すため、芽は手作業でしっかり除去。また、その年ごとの素材に合わせて、ゆで加減や調味料の配合を変えるなど、調理法にもこだわります。

安心素材へのこだわり

薬剤に頼らない
茎葉処理を
行っています。

じゃがいもの収穫は、葉や茎を薬剤で枯らして掘り出すのが一般的ですが、私たちの契約産地では、薬剤を使わず葉と茎を刈り取っています。そのぶん時間も人手もかかりますが、安心・安全な素材を育てるには必要なこと。健やかなおいしさをお届けしたい、そんな私たちのこだわりです。

