



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。

2018年1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 京野菜

素材の力がみなぎる京の冬。

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.

京都の地で チカラを蓄えた 旬の味わい。

最も野菜のチカラが満ちる、“旬”。
アール・エフ・ワンは、その時期をじっくり見極め、
旬の産地を探し出すことに努めています。
京野菜も、そんな取り組みを大切にしてきたひとつです。
聖護院大根、九条ねぎなど…
京都の冬の底冷えに耐え育ち、
今まさに旬を迎えています。
滋味を増し、チカラをたくわえた希少な実りを、
よりおいしくして食卓にお届けします。

野菜のチカラで生きていこう。
Veges energy.

旬の力

西京味噌で楽しむ
京野菜の豊かな味わい。



京野菜入り緑の30品目サラダ

西京味噌入り京風ソースまたは
和風ガーリックドレッシング

聖護院大根、金時人参、堀川ごぼうなど多彩な京野菜を、西京味噌が香るまろやかなソースで。年に一度の味わいをお楽しみください。

販売期間：11/23～1/31 100g 411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。

爽やかな香りで
味わう聖護院大根。



聖護院大根の京サラダ 柚子の香り

昆布の旨みが染みた聖護院大根のサラダは、爽やかな柚子の香りがアクセント。金時人参や九条ねぎを大根で包んでお召し上がりください。

販売期間：1/11～2/7 100g 454円(税込)

甘みを引き出した
九条ねぎ。



京都産九条ねぎと タコのサラダ

しょう油麹と生姜のドレッシング

九条ねぎの甘みとタコが好相性な一品です。ねぎの青い部分はボイルし、白い部分は焼いて、風味と食感をさらに引き出しました。

販売期間：1/4～1/24 100g 486円(税込)

野菜のチカラで生きていこう。
Veges energy.

素材の力



厳しい冬を耐え 滋味深く育つ 京野菜。

賀茂川、高野川、桂川の三川がもたらす豊かな土壌と、盆地ならではの厳しい冷え込み。そんな京都の風土と気候のなかで育まれてきた、京野菜。独特な形や色。そして、冬の底冷えに耐え、旨みを一段と増す滋味豊かな味わい。千年の都・京都に育まれた優れた品質と、限られたおいしさを今に伝えています。

手間を惜しまず 丁寧に育てた 希少な実り。

京野菜の栽培には、大変な手間と時間がかかります。たとえば、堀川ごぼうの場合、秋に種を蒔いて育てた苗を、梅雨期に浅く斜めに植え付けます。種蒔きから1年以上をかけて太く育てあげ、収穫も1本ずつ丁寧に掘り出します。今では生産者は減少し、希少なものになっています。

より多くの食卓へ おいしさを お届けする工夫。

京野菜のおいしさを全国の食卓にお届けするために、アール・エフ・ワンは、収穫前に産地において計画的に育てていただいています。また、見た目のよさではなく「安心・安全・鮮度・質・おいしさ」を基準に選びます。鮮度にもこだわり、ファクトリーでは野菜ごと工程ごとに最適な温度管理を行っています。

Column

知っておきたい 京野菜のルーツ。



聖護院大根

もとは尾張の長大根で、聖護院辺りで栽培されるうちに大きく丸い形になったといわれます。京都の冬の風物詩「大根焚き」でも有名です。



九条ねぎ

栽培の始まりは平安時代以前とも推定されています。弘法大師が東寺近くで大蛇に追われ、ねぎ畑に身を隠し、難を逃れたという言い伝えも。



金時人参

おせち料理に欠かせない、細長く鮮やかな紅色の人参。リコピンを多く含み、鮮やかな紅色から、赤ら顔の坂田金時(金太郎)がその名の由来に。