



それは、
一年に一度訪れる、
とっておきの愉しみ。
特別なひと時を
大切な人と分かちあう時間。
たとえ多くを語らなくても
笑いがこぼれ、空気がふるえ、
分かりあえる幸せ。
新しい年を照らす、
希望の光のように。
素材・調理・風味や
届け方にまでこだわった
アール・エフ・ワンの
SOZAIから、
人と人をつなぐあたたかな言葉が
生まれますように。

食卓に、言葉を飾ろう。

クリスマスメニュー | p.03 ~ p.20

[ご予約承り期間：2021/9/30(木)～12/17(金)]

作るを楽しむメニューのご紹介 → p.03 ~ p.10

特別メニューのご紹介 → p.11 ~ p.20

迎春メニュー | p.21 ~ p.36

[ご予約承り期間：2021/9/30(木)～12/18(土)]

特別メニューのご紹介 → p.21 ~ p.34

姉妹ブランド「アジアン・サラダ融合」特別メニューのご紹介 → p.35・p.36

新年メニュー | p.37・p.38

[ご予約承り期間：2021/9/30(木)～12/18(土)]

ご予約・ご購入について | p.39 ~ p.42

XMAS & NEW YEAR

クリスマスメニュー

作るを楽しむメニューのご紹介

その ひと手間から、 生まれる語らい。

待ちに待ったクリスマス。
大切な人と心に残るひと時を分かちあうなら、
ちょっと手を動かしてみるのもいい。
自分らしく切り分けて、盛り付けて、
楽しみながら作れば、
自然と笑顔もあふれ出す。



メインとサラダ、2種の味わい。
ローストビーフの楽しみ方。

【メインとして：写真右】

ローストビーフを厚めにスライスし、
付け合わせと赤ワインソースで。

【サラダとして：写真左】

ローストビーフを薄くスライスし、
カットした葉野菜と合わせて。

アメリカンビーフの最高等級“プライムビーフ”を、
2つのアレンジで、作って楽しめるセット。

① みずみずしい野菜 & グリル野菜付き プライムビーフのローストビーフ

1パック | ￥7,560(税込) | 3～4人前

- サイズ・重量(約)：縦17×横32×高さ10.5cm、1180g(箱込)
 - お渡し日：12/23(木)～25(土)※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
 - お召し上がり期限：お渡し日の翌々日
- 【セット内容】 プライムビーフのローストビーフ400g/グリル野菜&オリーブ/トリュフ風味ポテト/赤ワインソース/葉野菜/クルトン/マイルドシーザードレッシング

ご自宅で仕上げていただく商品です。

【ご用意いただくもの】 鍋(湯煎用※付け合わせ等に使用)/包丁



p.28にも掲載しています▶

予約
限定

自分らしく彩り、
盛り付け、心が高まっていく。



トリュフ風味のホワイトアスパラに、コクのあるシーザードレッシングをあわせて。

2 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 ¥3,240(税込) 2~3人前

●サイズ・重量(約): 縦17×横32×高さ10.5cm、520g(箱込)

●お渡し日: 12/23(木)~25(土)

※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。

●お召し上がり期限: お渡し日の翌々日

[セット内容] 葉野菜/黒胡椒ハム85g/トリュフ風味のホワイトアスパラ/
クルトン/パルメザンチーズ/マイルドシーザードレッシング/半熟卵

ご自宅で仕上げていただく商品です。 [ご用意いただくもの] 包丁



p.31にも掲載しています▶

予約
限定



※米やパセリ、レモンは含まれておりません。

6種の魚介を堪能。お肉やあさり出汁の旨みと、スパイスの効いたトマトソースが好相性。

3 海の幸のパエリア

1パック ¥3,240(税込) 3~4人前

●サイズ・重量(約): 縦21×横26×厚み5cm、800g(保冷袋込)

●お渡し日: 12/23(木)~25(土)

※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。

●お召し上がり期限: お渡し日の翌日

[セット内容] 炊き込み用のスープ/野菜&スパイス入りトマトソース/
ムール貝&あさり/ソフトシェルシュリンプ&3種魚介(ホタテ、タコ、イカ)

ご自宅で仕上げて
いただく商品です。

[ご用意いただくもの]
米2合/炊飯器または
26cm以上のフライパ
ン/鍋(湯煎用)



p.32にも掲載しています▶

step 1



ご用意いただいた米2合と、「炊き込み用のスープ」を炊飯器またはフライパンに入れ、炊いてください。

step 2



米が炊き上がる頃合いをみて、沸騰したお湯に、ソースや具材をパックのまま入れ、約2分湯煎してください。

step 3



米が炊き上がったなら、「野菜&スパイス入りトマトソース」を混ぜ合わせて、具材を盛り付けたら出来上がり。

予約
限定

共に過ごす喜びを込めて、
鮮やかに装う。



赤い果実のジュレとレモンクリームソースで爽やかに。

4 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 ¥3,780(税込) 2~3人前

- サイズ・重量(約)：縦17×横32×高さ10.5cm、720g(箱込)
- お渡し日：12/23(木)~25(土)
- ※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限：お渡し日の翌日
- [セット内容] 葉野菜(エンダイブ)/スモークサーモン・タコ・帆立マリネ/根菜/フランボワーズジュレ/レモンクリームソース ガーリック風味

ご自宅で仕上げていただく商品です。



p.27にも掲載しています▶

予約
限定



トリュフ香るきのこソテーと、ミートソースの濃厚な味わい。

5 7種きのこのラザニア

1パック ¥2,970(税込) 2~3人前

- サイズ・重量(約)：縦21×横26×厚み5cm、750g(保冷袋込)
- お渡し日：12/23(木)~25(土)
- ※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限：お渡し日の翌々日
- [セット内容] ラザニア10枚/ベシャメルソース/ミートソース/トリュフ入りきのこソテー/グラタン用チーズ

ご自宅で仕上げていただく商品です。

[ご用意いただくもの] オープン/鍋(湯煎用)/耐熱容器(20×15cm以上のグラタン皿)

p.32にも掲載しています▶



step 1



沸騰したお湯の火を止めて、「ソース」と「きのこソテー」をパックのまま入れ、約2分湯煎してください。

step 2



耐熱容器(グラタン皿)に、「ベシャメルソース」「ラザニア」「ミートソース」「きのこソテー」を順番に重ねてください。

step 3



「チーズ」を散らし、200℃に温めておいたオーブンで、約16分焼いて出来上がり。

予約
限定

5種類の魚介と、野菜の旨みが凝縮されたお鍋。最後はリゾットとしても。

予約
限定

6 集いの食卓に プイベース鍋セット

1セット ¥4,801(税込) 2~3人前

●サイズ・重量(約)：縦17×横32×高さ11cm、1200g(箱込)

●お渡し日：12/23(木)~25(土)

※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。

●お召し上がり期限：12/28(火)

[セット内容] 貝類(ムール貝、あさり)/魚介類(海老、的鯛、ローズフィッシュ)/じゃがいも/スープベース/サフランライス/ナチュラルチーズ

ご自宅で仕上げていただく商品です。

[ご用意いただくもの] 鍋

〈参考〉写真の鍋は、約20cmです。

「オンラインショップ」取り扱い商品

p.29にも掲載しています▶

step 1



鍋に「じゃがいも」、「貝類」、「魚介類」を入れ、「スープベース」を注いでください。

step 2



中火で温め、全体が沸き上がったら、弱火で約3分煮込んで出来上がり。

スープで楽しんだあとは



「サフランライス」を鍋に入れ、「チーズ」をかけてリゾットでお楽しみください。



ジュワジュワと、
はじける音が
集いを賑わせる。

クリスマスメニュー



※添え野菜は含まれておりません。

パリッと香ばしい皮目としっとりジューシーなお肉が魅力。

予約
限定

7 みつせ鶏のコンフィ

1個 ¥1,944(税込)

●サイズ・重量(約)：縦20×横27×高さ5cm、420g(容器込)

●お渡し日：12/23(木)~25(土)

※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。

●お召し上がり期限：お渡し日の翌々日

ご自宅で仕上げていただく商品です。[ご用意いただくもの] 鍋(湯煎用)/25cm以上のフライパン/サラダ油(大さじ2)



step 1



お湯を沸騰させ、チキンを開封せずにパックのまま入れ、弱火で約20分間温めます。

step 2



フライパンにサラダ油をひき、チキンを、皮を下にして入れてください。ふたをして中火で蒸し焼きにします。

step 3



皮に焼き目がついたら裏返し、フライパンの中の油をスプーンなどですくってかけ、表面がパリッとしたら出来上がり。

クリスマスメニュー

特別メニューのご紹介

ともに 微笑む、 クリスマス。

年に一度の、特別なひと時だから。
大切な人と、華やかに、穏やかに、
大好きなおいしさを
テーブルいっぱいに並べたい。
「おいしいね」と、
微笑みを交わしながら
グラスを上げたい。



クリスマスメニュー

前菜からメインまで、“特別”をお家で気軽に味わい尽くす。

8 Xmas パーティBOX

1セット ¥16,200(税込) 2人前

- サイズ・重量(約)：縦21×横21×高さ16cm、1850g(容器込)
- お渡し日：12/23(木)～25(土)
- ※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限：お渡し日の当日

一部、湯煎、電子レンジで温めていただく商品です。

【ご用意いただくもの】耐熱皿



※オリジナル
保冷バッグに入れて
お渡しします。

予約
限定

【セット内容】

【1 段目】



- ・ムース・ド・フォア
- ・スモークサーモン
トラウトとパプリカの
ピクルス
- ・サラミ
- ・カマンベールチーズ
- ・干しぶどう
- ・黒胡椒ハム
- ・オリーブ・アンチョビ
- ・ほうれん草と
ベーコンのキッシュ
- ・魚介のマリネ

【2 段目】



- ・ロブスターグラタン
- ・ホワイトアスパラ
- ・ブロッコリー
- ・白ワインソース

【3 段目】



- ・岩手で育てた絶品鴨の
もも肉赤ワイン煮込み
- ・トリュフポテト
- ・オレンジ

みんなの「大好き」が、集まり 華やぐテーブル。



クリスマスの人気商品の詰め合わせは、ご家族みんなで楽しめる味わい。

9 Xmas オールスターセット

1セット ¥6,700(税込) 2~3人前

- サイズ・重量(約)：横29×高さ33×奥行24cm、1400g(保冷バッグ・容器込)
- お渡し日：12/23(木)~25(土)
- ※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限：お渡し日の当日

一部、電子レンジで温めていただく商品です。

[ご用意いただくもの] 耐熱皿

予約
限定



※オリジナル保冷バッグ
に入れてお渡します。

[セット内容]



トリュフ香る牛肉のグリル
霜降りひらたけ添え
(200g)



桜島どりの
もも肉ロースト
(2個)



たっぷり海の幸の
スペシャルサラダ
(200g)



北海道産生ハムとルッコラの
華やかサラダ(200g)
[シャルドネビネガードレッシング付き]



旨みのある黒毛和牛に
生クリーム仕立てのキノコがマッチ。

予約
限定

10 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 ¥2,052(税込) 1人前

●サイズ・重量(約)：縦15×横12×奥行4cm、180g(袋込)
※肉の個数は大きさによって異なります。
※その他の詳細は下部参照。



コクと深みのある牛タンを、
まろやかポテトが美味しい
ドフィノワと共に。

予約
限定

11 牛タンの 赤ワイン煮込み ドフィノワ添え

1パック ¥1,944(税込) 1人前

●サイズ・重量(約)：縦15×横12×奥行4cm、180g(袋込)
※肉の個数は大きさによって異なります。
※その他の詳細は下部参照。



仔牛肉を煮込んだ
なめらかソースをライスに絡めて。

予約
限定

12 仔牛の 白ワイン煮込み バターライス添え

1パック ¥1,512(税込) 1人前

●サイズ・重量(約)：縦15×横12×奥行4cm、210g(袋込)
※肉の個数は大きさによって異なります。
※その他の詳細は下部参照。



10～12すべて

●お渡し日：12/23(木)～25(土)
※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
●お召し上がり期限：お渡し日含む7日
商品をお受け取り時にご確認ください。

湯煎が必要な商品です。

p.30にも掲載しています▶

今年はアクセントにクルミを加えて、
より食感を楽しめる一品に。

予約
限定

13 パテ・ド・カンパーニュ

1個 ¥3,240(税込) 3～4人前

●サイズ・重量(約)：縦10×横17×高さ5cm、
250g(内容量)、750g(容器込)
●お渡し日：12/23(木)～25(土)
※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
●お召し上がり期限：お渡し日の翌々日
商品をお受け取り時にご確認ください。



陶磁器製ココット入り

p.33にも掲載しています▶

※パンや野菜などは含まれておりません。
写真はアレンジ例です。

林檎の酸味と芳醇なチーズに、ナッツ類を効かせて。

予約
限定

14 林檎とゴルゴンゾーラのキッシュ

1個 ¥2,160(税込) 4人前

●サイズ・重量(約)：直径12×高さ5cm、380g
●お渡し日：12/23(木)～25(土)
※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
●お召し上がり期限：お渡し日の翌日

電子レンジで温めていただく商品です。

[ご用意いただくもの] 耐熱皿



今年のパイは、
素材の旨みあふれるシチューを、
サクサク生地でまるごと堪能。

予約
限定

15 まるごと味わう
Xmas
ビーフシチューパイ

1個 ¥2,592(税込) 2~3人前

- サイズ・重量(約): 直径12×高さ5cm、480g
- お渡し日: 12/23(木)~25(土)
- ※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限: お渡し日の翌日
商品をお受け取り時にご確認ください。

電子レンジで温めて
いただく商品です。

[ご用意いただくもの]
耐熱皿



フランス産合鴨の
とろける旨みを楽しんで。

予約
限定

16 合鴨とフォアグラを
使ったテリーヌ

1個 ¥3,780(税込) 3~4人前

- サイズ・重量(約): 縦10×横17×高さ5cm、
260g(内容量)、750g(容器込)
- お渡し日: 12/23(木)~25(土)
- ※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限: お渡し日の翌々日



陶磁器製
ココット入り

p.33にも掲載しています▶



パーティの
楽しさを増す、
おいしい彩り。

アール・エフ・ワンおすすめ、7種のサラダの盛り合わせ。

17 Xmasサラダセクション [香り高いバジルソース付き]

1パック ¥3,490(税込) 2~3人前

- サイズ・重量(約): 直径23×高さ7cm、690g(容器込)
 - お渡し日: 12/23(木)~25(土)
 - ※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
 - お召し上がり期限: お渡し日の当日
- [セット内容] トマトとモッツァレラ
チーズのサラダ(香り高いバジルソー
ス)/アスパラとオレンジのクリーミーオレンジソース/ロースト
ビーフのサラダ/魚介マリネ(イカ・帆立・海老)/シーフードバス
タサラダ/生ハムのマリネ/サーモントラウトとポテトのサラダ





お酒と合わせて、
美味しいものを少しずつ。
華やかに彩る前菜プレート。

18 Xmas ピンチョスセット

1パック ¥2,970(税込) 2人前

- サイズ・重量(約)：縦21×横21×高さ5cm、540g(容器込)
- お渡し日：12/23(木)～25(土)
※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限：お渡し日の当日
- [セット内容] パテ・ド・カンパーニュ / オレンジ / 生ハム / 帆立とペンネトマトソース / チーズ(カマンベールチーズ、コルビージャック)とドライフルーツ / ブチセミドライトマトのジュレサラダ / サーモントラウトとタマゴのタルタルサラダ / オリーブ・アンチョビ / ほうれん草とベーコンのミニキッシュ / 海老のカクテル / ジャンボン・ベルシエ



隠し味に醤油を加えて、
香ばしく焼き上げた一品。

20 桜島どりの もも肉ロースト

1個 ¥1,210(税込)

- お渡し日：12/23(木)～25(土)
※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限：お渡し日の当日
- ※写真の盛り付け商品は2個分です。

電子レンジで温めて
いただく商品です。

[ご用意いただくもの] 耐熱皿



※添え野菜は含まれておりません。



ワインに良く合うメニューを少しずつ。
気軽にスペシャルなひとときを。

19 Xmas ワインと愉しむ スペシャルセット [香り高いバジルソース付き]

1パック ¥1,998(税込) 2人前

- サイズ・重量(約)：縦33×横10×高さ5cm、360g(容器込)
- お渡し日：12/23(木)～25(土)
※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限：お渡し日の当日
- [セット内容] トマトとモッツアレラチーズのサラダ(香り高いバジルソース) / 魚介(海老・イカ)のマリネ / オリーブ・アンチョビ / ほうれん草とベーコンのミニキッシュ / ローストビーフのサラダ



ガーリックバターが
とろ～り溶け出す。

21 チキンキエフ

1個 ¥864(税込)

- お渡し日：12/23(木)～25(土)
※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限：お渡し日の当日
- ※写真の盛り付け商品は2個分です。

電子レンジで温めて
いただく商品です。

[ご用意いただくもの] 耐熱皿



迎春メニュー

特別メニューのご紹介

晴れの席に、 おいしく 映える。

すがすがしい空気の中、
親しい人と挨拶を交わし、
互いに多幸を願いあう。
晴れやかな年末年始の席にぴったりな、
おいしく、彩りよく、縁起のよい
アール・エフ・ワンならではのおせちや、
様々なラインナップが勢揃い。



アール・エフ・ワンならではのおせちは、縁起のよさにもこだわった、
おいしさの詰め合わせ。お重そのまま、新年の食卓を華やかに。

予約
限定

22 RF1グランアソート

1パック ¥21,600(税込) 2人前

- サイズ・重量(約)：縦20×横20×高さ13cm、1770g(容器込)
- お渡し日：12/30(木)、31(金)
- ※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限：1/1(土・祝)

盛りつけ済みの商品です。

(上段)

- ①和牛と3種野菜の八幡巻き バルサミソース
- ②フランス製造マロングラッセと安納芋の栗きんとん
- ③まるずわいがにと根菜のはちみつ甘酢 いくら添え
- ④黒豆とナッツ&ドライフルーツのコンディマン
- ⑤フランス産フォアグラのフラン
カカオの香りとフランボワーズ

⑥ピーカンナッツと

- ピスタチオのはちみつ田作り
- ⑦スペイン産ハモン・セラーノと
ドライ市田柿 クランベリー添え
- ⑧ジャンボン・ベルシエ
- ⑨ラム酒の風味広がるラムレーズンと
クリームチーズで食べる伊達巻



①	②	③
④	⑤	⑥
⑦	⑧	⑨



① ②	⑥
③ ④	⑤ ⑦ ⑧
⑨ ⑩	⑬ ⑭
⑪ ⑫	⑮ ⑯

(下段)

- ①ソフトシェルシュリンプのグリル
- ②ルチャーナ風イカの煮込み
- ③ニシンのオレンジマリネ
- ④スモークサーモンとムースのフリヴォリテ
- ⑤2種オリーブのガーリックレモンマリネ
- ⑥コンテチーズ
- ⑦パン・デビス(フランスの伝統的なお菓子)
- ⑧メンブリージョ(西洋カリンの固形ジャム)
- ⑨黒毛和牛の厚切りローストビーフ デュカ添え
- ⑩レーズンとクルミの松風焼き
- ⑪枝付き干しぶどう
- ⑫鴨「マグレ・ド・カナール」の生ハムとドライいちじく
- ⑬北海道三野農園産ピーズとリンゴの赤ワインヴィネグレット
- ⑭淡路島産黄かぶのスパイスピクルス
- ⑮ローストかぼちゃのホワイトバルサミコモリネ
- ⑯カラフル人参のピクルス



※オリジナル保冷バッグに
入れてお渡します。

新年の始まりを、特別なおいしさに飾る。



あか毛和牛サーロインやオマール海老、こだわり野菜を盛り込んだ2種類のサラダを堪能できる、見た目も華やかな詰め合わせ。

予約限定

23 RF1スペシャルティ

1セット ¥29,900(税込) 3~4人前

- サイズ・重量(約)：横37×高さ37×奥行17cm、3700g(保冷バッグ・箱込)
- お渡し日：12/30(木)、31(金)

※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。

●お召し上がり期限：最短1/2(日) ※詳細は各バックに記載の期限をご確認ください。

「オンラインショップ」取り扱い商品



※店頭では、肩かけの保冷バッグに入れてお渡しします。

【セット内容】

- ・熊本県産あか毛和牛サーロインのローストビーフ(190g)と加熱した旨み野菜のサラダマデラソース
- ・オマール海老のサラダ レムラード添え
- ・ブイヤベース
- ・レギューム・ア・ラ・グレック(ギリシャ風ビクルス)
- ・林檎とゴルゴンゾーラのラザニア

ご自宅で仕上げていただく商品です。

【ご用意いただくもの】 鍋(湯煎用、ブイヤベース用)〈参考〉写真のブイヤベースの鍋は、約12×19cmです。/ 電子レンジ/ 耐熱皿/ 包丁



大切な人と分かちあう、縁起のよさと美しさ。



※飾り野菜などは含まれておりません。

縁起のよさにもこだわったオードブルは、おせち代わりに。

24 RF1 迎春オードブル

1セット ¥10,800(税込) 2~3人前

●サイズ・重量(約): 縦17×横31.5×高さ10.5cm、1200g(箱込)

●お渡し日: 12/30(木)、31(金)

※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。

●お召し上がり期限: 最短1/3(月)

※詳細は各パックに記載の期限をご確認ください。

「オンラインショップ」取り扱い商品



※店頭では、オリジナル保冷バッグに入れてお渡します。

予約
限定

[セット内容]

- ・和牛のビーフロール: 福を巻き込むようにと願いを込めて。和牛の旨みを味わって。
- ・海老のハーブグリル: 長寿の象徴とされる海老は、まるごと食べられるソフトシェルシュリンプで。
- ・合鴨のロースト150g: 仲睦まじい鴨のように家族円満になりますようにと。
- ・バテ・ド・カンパーニュ: お正月からトントン(豚豚)拍子にすすみますようにと願いを込めて。
- ・グリーンオリーブ: 平和の象徴といわれるオリーブは年始にぴったり。
- ・バーナ貝の燻製ガーリックオイル: 燻製したバーナ貝をガーリックオイルに漬けて。お酒にぴったり。
- ・ドライフルーツとナッツのコンディマン: アーモンドなどのナッツ類と、ドライフルーツの組み合わせ。チーズとご一緒に。
- ・チーズ(ブリアサヴァラン): フランスの美食家の名前が由来とされるクリーミーなチーズ。

一部、切り分けていただく商品です。 [ご用意いただくもの] 包丁

すがすがしく豊かな味わいを、
みんなで囲む。



赤い果実のジュレとレモンクリームソースで爽やかに。

25 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 | ￥3,780(税込) | 2～3人前

- サイズ・重量(約)：縦17×横32×高さ10.5cm、720g(箱込)
- お渡し日：12/30(木)、31(金)
- ※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限：お渡し日の翌日
- 〔セット内容〕葉野菜(エンダイブ)/スモークサーモン・タコ・帆立マリネ/根菜/フランボワーズジュレ/レモンクリームソース ガーリック風味

ご自宅で仕上げていただく商品です。



◀ p.07にも掲載しています

アメリカンビーフの最高等級“プライムビーフ”を、
2つのアレンジで、作って楽しめるセット。

予約
限定

26 みずみずしい野菜&グリル野菜付き
プライムビーフのローストビーフ

1パック | ￥7,560(税込) | 3～4人前

- サイズ・重量(約)：縦17×横32×高さ10.5cm、1180g(箱込)
- お渡し日：12/30(木)、31(金)
- ※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限：お渡し日の翌々日
- 〔セット内容〕プライムビーフのローストビーフ400g/グリル野菜&オリーブ/トリュフ風味ボテ/赤ワインソース/葉野菜/クルトン/マイルドシーザードレッシング

ご自宅で仕上げていただく商品です。

〔ご用意いただくもの〕鍋(湯煎用※付け合わせ等に使用)/包丁



◀ p.03・p.04にも掲載しています





親しい時間に、
じんわり染み込む温かさ。

5種類の魚介と、野菜の旨みが凝縮されたお鍋。最後はリゾットとしても。

27 集いの食卓に ブイヤベース鍋セット

1セット ¥4,801(税込) 2~3人前

- サイズ・重量(約)：縦17×横32×高さ11cm、1200g(箱込)
- お渡し日：12/30(木)、31(金)
- ※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限：1/3(月)

[セット内容] 貝類(ムール貝、あさり)/魚介類(海老、的鯛、ローズフィッシュ)/
じゃがいも/スープベース/サフランライス/ナチュラルチーズ

「オンラインショップ」取り扱い商品



ご自宅で仕上げて
いただく商品です。

[ご用意いただくもの] 鍋
(参考)写真の鍋は、約18cmです。

◀ p.09にも掲載しています

予約
限定



旨みのある黒毛和牛に
生クリーム仕立てのキノコがマッチ。

28 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 ¥2,052(税込) 1人前

- サイズ・重量(約)：縦15×横12×奥行4cm、180g(袋込)
- ※肉の個数は大きさによって異なります。
- ※その他の詳細は下部参照。



予約
限定



コクと深みのある牛タンを、
まろやかポテトが美味しい
ドフィノワと共に。

29 牛タンの 赤ワイン煮込み ドフィノワ添え

1パック ¥1,944(税込) 1人前

- サイズ・重量(約)：縦15×横12×奥行4cm、180g(袋込)
- ※肉の個数は大きさによって異なります。
- ※その他の詳細は下部参照。



予約
限定



仔牛肉を煮込んだ
なめらかソースをライスに絡めて。

30 仔牛の 白ワイン煮込み バターライス添え

1パック ¥1,512(税込) 1人前

- サイズ・重量(約)：縦15×横12×奥行4cm、210g(袋込)
- ※肉の個数は大きさによって異なります。
- ※その他の詳細は下部参照。



予約
限定

28~30すべて

- お渡し日：12/30(木)、31(金)
- ※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限：お渡し日含む7日
商品をお受け取り時にご確認ください。

湯煎が必要な商品です。

◀ p.15にも掲載しています

特別な食卓に、
華を添えるおいしさ。



トリュフ風味のホワイトアスパラに、コクのあるシーザードレッシングをあわせて。

31 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 ¥3,240(税込) 2~3人前

- サイズ・重量(約)：縦17×横32×高さ10.5cm、520g(箱込)
- お渡し日：12/30(木)、31(金)

※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。

- お召し上がり期限：お渡し日の翌々日

[セット内容] 葉野菜/黒胡椒ハム85g/トリュフ風味のホワイトアスパラ/クルトン/バルメザンチーズ/マイルドシーザードレッシング/半熟卵

ご自宅で仕上げていただく商品です。 [ご用意いただくもの] 包丁



◀ p.05にも掲載しています

予約
限定

トリュフ香るきのこソテーと、
ミートソースの濃厚な味わい。

予約
限定

32 7種きのこのラザニア

1パック ¥2,970(税込) 2~3人前

- サイズ・重量(約)：縦21×横26×厚み5cm、750g(保冷袋込)

- お渡し日：12/30(木)、31(金)

※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。

- お召し上がり期限：お渡し日の翌々日

[セット内容] ラザニア10枚/ベシャメルソース/ミートソース/トリュフ入りきのこソテー/グラタン用チーズ

ご自宅で仕上げていただく商品です。

[ご用意いただくもの] オープン/鍋(湯煎用)/耐熱容器(20×15cm以上のグラタン皿)



◀ p.08にも掲載しています



※パセリは含まれておりません。

迎春メニュー

6種の魚介を堪能。
お肉やあさり出汁の旨みと、
スパイスの効いたトマトソースが好相性。

予約
限定

33 海の幸のパエリア

1パック ¥3,240(税込) 3~4人前

- サイズ・重量(約)：縦21×横26×厚み5cm、800g(保冷袋込)

- お渡し日：12/30(木)、31(金)

※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。

- お召し上がり期限：お渡し日の翌日

[セット内容] 炊き込み用のスープ/野菜&スパイス入りトマトソース/ムール貝&あさり/ソフトシェルシュリンプ&3種魚介(ホタテ、タコ、イカ)

ご自宅で仕上げていただく商品です。

[ご用意いただくもの]
米2合/炊飯器または
26cm以上のフライパン/鍋(湯煎用)



◀ p.06にも掲載しています

※米やパセリ、レモンは含まれておりません。



フランス産合鴨の
とろける旨みを楽しんで。

予約
限定

34 合鴨とフォアグラを 使ったテリーヌ

1個 ¥3,780(税込) 3~4人前

- サイズ・重量(約)：縦10×横17×高さ5cm、260g(内容量)、750g(容器込)
- お渡し日：12/30(木)、31(金)
- ※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限：お渡し日の翌々日



陶磁器製
ココット入り

◀ p.17にも掲載しています



年末の食卓に合わせて。
楽しい彩りの、7種サラダの盛り合わせ。

36 サラダセレクション [香り高いバジルソース付き]

1パック ¥3,780(税込) 3~4人前

- サイズ・重量(約)：直径25×高さ6cm、940g(容器込)
- お渡し日：12/30(木)、31(金)
- ※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限：お渡し日の当日
- [セット内容] トマトとモッツァレラチーズのサラダ(香り高いバジルソース)/蟹のシーフードパスタサラダ/イカのマリネ/サーモントラウトとツナボレトのサラダ/生ハムのマリネ/海老とブロッコリーのタルタルサラダ/ローストビーフとグリルオニオン



今年はアクセントに
クルミを加えて、
より食感を楽しめる一品に。

予約
限定

35 パテ・ド・ カンパーニュ

1個 ¥3,240(税込) 3~4人前

- サイズ・重量(約)：縦10×横17×高さ5cm、250g(内容量)、750g(容器込)
- お渡し日：12/30(木)、31(金)
- ※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限：お渡し日の翌々日
- 商品をお受け取り時にご確認ください。



陶磁器製
ココット入り

◀ p.16にも掲載しています



年末の食卓に、様々な食材で
見た目も楽しいオードブルを。

37 家族で楽しむ スペシャル SOZAIセット

1パック ¥2,268(税込) 2人前

- サイズ・重量(約)：縦21×横21×高さ5cm、560g(容器込)
- お渡し日：12/30(木)、31(金)
- ※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限：お渡し日の当日
- [セット内容] 海老イカチリソース/甘酢サラダ/鶏のごぼう巻き/蒸し鶏の葱ソース和え/ブロッコリー添え/ローストビーフのサラダ/サーモントラウトポテトサラダ/柔らかロースの黒酢酢豚/海老パスタサラダ/焼き野菜



迎春メニュー Asian Salad

姉妹ブランド「アジアン・サラダ 融合」
特別メニューのご紹介

お重を あければ、 新しい味わい。

年始めの集いには、
心躍る“特別”も
一緒に。



新年を彩る15種の味わいを二段重に。

38 迎春 美味十五楽膳

1パック ¥8,800(税込) 3~4人前

- サイズ・重量(約): 縦21×横21×高さ11cm、1250g(容器込)
- お渡し日: 12/31(金)のみ
- ※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限: 1/1(土・祝)

[セット内容] 巻の重: 大きな海老のチリソース/帆立の蟹あんかけ/ローストビーフ マダラトウチソース/焼き野菜の旨塩仕立て 式の重: 海老のマンゴーマヨネーズ/柔らかロースの黒酢酢豚/緑野菜の旨塩ソース/聖護院かぶらの柚子香味 ズワイ蟹添え/くらげと蒸し鶏の葱生姜和え/ナッツの砂糖がらめ/泡菜/どんこ椎茸とごぼうのオイスターソース風味/栗の甘露煮/丹波黒 黒豆/鶏のごぼう巻き

盛りつけ済みの商品です。一部、電子レンジで温めていただく商品です。 [ご用意いただくもの] 耐熱皿

※一部店舗では、店頭販売を行う予定がございます。リウボウ店(沖縄県)グリーン・グルメでは取り扱いがございません。



予約
限定

旨みたっぷりの焼豚を、
こだわりのソースで。

39 融合自慢の旨み焼豚 2種のソース添え

1パック ¥3,240(税込) 2~3人前

- サイズ・重量(約): 縦14×横14×高さ7cm、400g(箱込)
- お渡し日: 12/29(水)~31(金)
- ※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限: 1/3(月)
- [セット内容] 融合自慢の旨み焼豚/焼豚用たれ/粒マスタードソース

ご自宅で仕上げて
いただく商品です。

[ご用意いただくもの] 電子レンジ/
耐熱皿/包丁



予約
限定



※添え野菜は含まれておりません。



お酒にもご飯にも。
人気中華の盛り合わせ。

40 迎春 中華ごちそうオードブル

1パック ¥3,980(税込) 2~3人前

- サイズ・重量(約): 直径25×高さ6cm、620g(容器込)
- お渡し日: 12/31(金)のみ
- ※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限: 1/1(土・祝)

[セット内容] 海老のチリソース/柔らかロースの黒酢酢豚/鶏のごぼう巻き/帆立の蟹あんかけ/緑野菜の旨塩ソース/よだれ鶏



迎春
メニュー

新しいスタートに、福の予感。

新しい年、新しい毎日のスタートには、ちょっと特別なおいしさを自分らしく楽しんで。



※飾り野菜は含まれておりません。

野菜やお肉を様々なフォンデュソースにつけて。
新しい年を家族みんなで楽しめる、スペシャルなセット。

41 会話がはずむ 4種のフォンデュで楽しむキット

1セット ¥8,500(税込) 3～4人前

- サイズ・重量(約)：縦25×横29×高さ10.5cm、1970g(箱込)
- お渡し日：1/4(火)～1/10(月・祝) ※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限：お渡し日の翌々日

【セット内容】

- | | |
|--|----------------------------------|
| ①フォンデュソース(チーズソース、トリュフ香る赤ワインソース、
バーニャウダソース、スパイシーポロネーゼ風ソース) | ⑥ポワロ葱のロースト |
| ②クナックヴェルスト4本 | ⑦ボイル野菜(ブロッコリー、ロマネスコ、
黄人参、セロリ) |
| ③はちみつベーコン110g | ⑧生パスタ リングイネ |
| ④合鴨のロースト150g | ⑨葉野菜 |
| ⑤ローストポテト(インカのめざめ、シャドークイーン) | |

ご自宅で仕上げていただく商品です。 [ご用意いただくもの] 鍋(湯煎用、パスタ用)/包丁

予約
限定



特典付き
オリジナル
エプロン
プレゼント



※飾り野菜は含まれておりません。

野菜を用意するだけで、自分流のサラダにアレンジできるセット。
様々なドレッシングと組み合わせて、ワンランク上のサラダ生活を。

42 わたしサラダをつくる 4種のアレンジキット

1セット ¥4,300(税込) 2～3人前

- サイズ・重量(約)：縦17×横31.5×高さ10.5cm、1220g(箱込)
- お渡し日：1/4(火)～1/10(月・祝)
- ※ご予約の詳細はp.39・p.40をご覧ください。
- お召し上がり期限：ドレッシング：お渡し日含む18日
トッピング具材：最短お渡し日の翌々日 ※詳細は各パックに記載の期限をご確認ください。
- 【セット内容】ドレッシング：和風ガーリックドレッシング/さっぱりシーザードレッシング/和歌山県産
山椒のドレッシング/フランボワーズドレッシング トッピング具材：黒胡椒ハム85g/はちみつベー
コン110g/ソシソン・ア・ライユ100g/鶏肉のハーブコンフィ110g/揚げごぼう/揚げオニオン&クルトン
- ※本品はドレッシングとトッピング具材のセットです。サラダ用の野菜は付きません。

予約
限定



特典付き
オリジナル
バッグ
プレゼント



サラダを楽しむレシピ付き。掲載メニューのご紹介。

- | | | | |
|------------------------|------------------------|------------------------|----------------------|
| 【ガーリックソーセージの
旨みサラダ】 | 【はちみつベーコンの
シーザーサラダ】 | 【鶏肉のハーブコンフィの
和風サラダ】 | 【黒胡椒ハムの
フルーティサラダ】 |
|------------------------|------------------------|------------------------|----------------------|



- | | | | |
|---|--|--------------------------------------|---|
| 【ご用意いただく野菜】
グリーンリーフ/ベビーリーフ
フ/クレソン/レッドオニ
オン | 【ご用意いただく野菜】
ロメインレタス/ほうれん
草/パプリカ 赤・黄/水菜 | 【ご用意いただく野菜】
大根/水菜/レタス/レツ
ドオニオン | 【ご用意いただく野菜】
レッドオニオン/エンダイ
ブ/レタス/ベビーリーフ |
|---|--|--------------------------------------|---|

掲載商品はアール・エフ・ワンおよびグリーン・グルメの各店舗でお受け取りいただけます。p.41・p.42の承り店舗一覧をご参照ください。

ご予約・ご購入の流れ

STEP:1 予約する	STEP:2 お支払い	STEP:3 お受け取り
店頭 → お受け取り希望店舗にご来店ください。	ご予約時に店舗にてお支払いください。	ご予約された店舗でお受け取りとなります。
電話 WEB → 予約コールセンター、WEBにてお申込みください。	お受け取り指定店舗にてお支払いください。	お受け取り指定店舗でお受け取りとなります。

※ご予約は、予定数に達した時点で承りを終了させていただきます。売り切れの際はご容赦ください。

※お受け取り当日は混雑が予想されます。混雑緩和のため事前のお支払いをお願いします。

※発送および、配達できません。

STEP:1 予約する

ご予約承り期間
クリスマス 2021年9/30(木)～12/17(金)
迎春・新年 2021年9/30(木)～12/18(土)
 予定数に達した時点で承りを終了させていただきます。売り切れの際はご容赦ください。

店頭ご予約 アール・エフ・ワン、グリーン・グルメの店頭にてご予約を承ります。
 ご予約可能店舗は、p.41・p.42の承り店舗一覧をご参照ください。

電話ご予約 予約コールセンターにてご予約を承ります。
 予めお受け取り指定店舗と日時をお決めのうえ、お電話ください。

予約コールセンター **0120-690489** (受付時間/10:00～17:00)

※予約コールセンターはご予約承り期間のみの開設です。終了間際は繋がりにくくなりますのでお早めにお電話ください。
 ※ご予約内容の確認のため、通話内容は録音させていただきます。

WEBご予約 アール・エフ・ワンのご予約ページにてご予約を承ります。

<https://members.rockfield.co.jp/shop/c/cyoyaku/>

※承り開始の9/30(木)のみ、10:00～となります。
 ※各商品の予約状況も予約ページにてご確認ください。
 ※WEB予約は、「ROCK FIELD MEMBERS」への登録が必要です。詳細はWEBにてご確認ください。



<ご予約について>

- 数に限りがございますのでお早めのご予約をおすすめします。
- 発送および、配達できません。
- 不測の事態が発生し、ご予約いただいた店舗が休業となる場合は、ご予約をキャンセルとさせていただきます。

STEP:2 お支払い

店頭ご予約 → **ご予約時に店舗にてお支払いください。**

電話ご予約・WEBご予約 → **お受け取り指定店舗にてお支払いください。**

詳細はご予約時にご確認ください。お受け取り当日は混雑が予想されます。混雑緩和のため事前のお支払いをお願いします。

<キャンセル・変更について>

- お支払い済み商品のキャンセル・変更は承れません。ご了承ください。
- 店頭ご予約・電話ご予約のお客様 [承り期間] 9/30(木)～12/18(土) 17:00 予約コールセンターへ受付時間内にご連絡ください。お支払い後の商品についても、お受け取り日時の変更は承ることができますので、ご相談ください。
- WEBご予約のお客様 [承り期間] クリスマス：9/30(木)～12/17(金)、迎春・新年：9/30(木)～12/18(土)
 以下のキャンセル・変更については「マイページ」よりご自身でお手続きいただけます。
 ・ご予約自体のキャンセル・お受け取り日時の変更・ご予約商品の数量変更
 ※数量追加は予約承り中商品に限ります。お受け取り日の変更は各商品に記載の「お渡し日」の範囲内に限ります。
 ※新たな商品を追加する場合は、改めてご予約の上で元の予約をキャンセルしていただくか、「お問い合わせフォーム」よりご相談ください。

STEP:3 お受け取り

店頭ご予約 → **ご予約された店舗でのお受け取りとなります。**

電話ご予約・WEBご予約 → **お受け取り指定店舗でのお受け取りとなります。**

商品のお渡し日

クリスマス 1 ～ 21 2021年 **12/23(木)～12/25(土)**

迎春 22 ～ 40 2021年 **12/30(木)、12/31(金)**

p.36「融合自慢の旨み焼豚 2種のソース添え」は、12/29(水)～12/31(金)

p.35「迎春 美味十五楽膳」、p.36「迎春 中華ごちそうオードブル」は、12/31(金)のみ

※山口県・九州地方の店舗につきましては、12/31(金)のご予約商品のお渡しは12:00以降になります。

新年 41 42 2022年 **1/4(火)～1/10(月・祝)**

<商品について>

■写真は盛り付けのイメージです。写真と実際の内容が若干異なる場合がございます。■予告なしに商品内容が変更される場合がございます。ご了承ください。■ご予約商品は、無料のお買い物袋に入れてお渡しいたします。(一部店舗除く) ■お持ち帰り後はすみやかに冷蔵庫へお入れください。■必ず各商品に記載の期限内にお召し上がりください。期限の記載がない商品はお買い上げ当日中にお召し上がりください。■表示価格は消費税を切り上げ表示した消費税込みの価格です。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。

一部の商品は、「ロック・フィールド オンラインショップ」でも取り扱いがございます。

こちらの商品は、「ロック・フィールド オンラインショップ」から直接配送も承ります。(送料別)

- p.23・p.24 「RF1 スペシャルティ」
- p.25・p.26 「RF1 迎春オードブル」
- p.09・p.29 「集いの食卓に プイヤベース鍋セット」

※「店頭ご予約」「電話ご予約」「WEBご予約」での配送は承っておりません。

※オンラインショップから配送の場合、お持ち帰り用の「保冷バッグ」はつきません。

※お届け日、お召し上がり期限等、店舗受け取りと異なる場合があります。

詳しくはこちらから

<https://members.rockfield.co.jp/shop/c/crol/>



ロック・フィールド オンライン 検索



本カタログ掲載商品は、
以下のアール・エフ・ワン各店でご予約・ご購入いただけます。
グリーン・グルメの店舗情報は右ページです。

【宮城県】 藤崎本店 仙台三越店 エスバル仙台店 【福島県】 エスバル福島店 【栃木県】 福田屋インターパーク店 福田屋宇都宮店 【群馬県】 高島屋高崎店 【埼玉県】 伊勢丹浦和店 エキキュート大宮店 そごう大宮店 高島屋大宮店 丸広百貨店川越店 西武所沢店 【千葉県】 そごう千葉店 シャポー市川店 東武百貨店船橋店 高島屋柏店 高島屋おおたかの森店 アトレ新浦安店 【東京都】 グランスタ東京店 ★ (B1F アール・エフ・ワン、 1F RF1 SALAD MEAL) 大丸東京店 松屋銀座店 三越銀座店 高島屋日本橋店 三越本店 エキキュート品川サウス店 (12月初旬のリニューアル オープンまで休業中) 伊勢丹新宿店 ルミネ新宿店 小田急新宿本店 京王新宿店 松屋浅草店 松坂屋上野店 エキキュート上野店 阪急大井食品館店 高島屋玉川店	成城コルティ店 アトレ恵比寿店 渋谷 東急フードショー店 東急フードショーエッジ店 (渋谷スクランブルスクエア内 B2F) 高島屋新宿店 NEWoMan 新宿店 渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店 ルミネ荻窪店 ルミネ荻窪店 SALAD & TARTE 東武百貨店池袋店 西武池袋本店 エキキュート赤羽店 ルミネ北千住店 セリオ八王子店 エキキュート立川店 ルミネ立川店 高島屋立川店 伊勢丹立川店 アトレ吉祥寺店 小田急町田店 国分寺マルイ店 ららぽーと豊洲店 ★ RF1 SALAD MEAL 日本橋室町店 ★ 【神奈川県】 そごう横浜店 高島屋横浜店 高島屋新横浜店 日吉東急アベニュー店 京急上大岡店 青葉台東急フードショー店 たまプラーザ東急フードショー店 阪急都筑店 アトレ川崎店 ラゾーナ川崎店 武蔵小杉 東急フードショースライス店 新百合ヶ丘エルミロード店 大船ルミネウィング店 テラスモール湘南店 さいか屋藤沢店 小田急百貨店ふじさわ店 本厚木ミロード店 マルイファミリー海老名店 【新潟県】 伊勢丹新潟店	【富山県】 大和富山店 【石川県】 大和香林坊店 【岐阜県】 高島屋岐阜店 【静岡県】 松坂屋静岡店 遠鉄百貨店 【愛知県】 松坂屋名古屋店 三越星ヶ丘店 ドンク & RF1 高岳店 ★ ジェイアール名古屋高島屋店 名鉄百貨店本店 三越名古屋店 【三重県】 近鉄四日市店 【滋賀県】 近鉄草津店 【京都府】 ジェイアール京都伊勢丹店 大丸京都店 高島屋京都店 高島屋洛西店 【大阪府】 近鉄あべのハルカス店 近鉄上本町店 阪急うめだ本店 阪神梅田本店 大丸梅田店 大丸心斎橋店 高島屋大阪店 高島屋堺店 高島屋泉北店 阪急千里店 阪急高槻店 近鉄東大阪店 天王寺ミオ店 【兵庫県】 阪急神戸店 大丸神戸店 山陽百貨店 阪急西宮店 大丸芦屋店	阪急宝塚店 阪急川西店 西神中央駅ショッピングセンター店 【奈良県】 近鉄奈良店 近鉄橿原店 近鉄生駒店 【和歌山県】 近鉄和歌山店 【岡山県】 天満屋岡山店 高島屋岡山店 天満屋倉敷店 【広島県】 そごう広島店 三越広島店 福屋広島店 福屋広島駅前店 天満屋福山店 【山口県】 大丸下関店 【徳島県】 アミコ徳島店 【香川県】 高松三越店 【愛媛県】 いよてつ高島屋店 【福岡県】 井筒屋小倉店 阪急博多店 大丸博多店 三越福岡店 岩田屋福岡店 【長崎県】 長崎浜屋店 佐世保玉屋店 【熊本県】 鶴屋熊本店 【大分県】 トキハ本店 【宮崎県】 山形屋宮崎店 【鹿児島県】 山形屋鹿児島店
---	--	---	---

★予約限定商品のみご予約・ご購入可能な店舗です。

姉妹ブランド「グリーン・グルメ」でも、ご予約・ご購入いただけます。
「グリーン・グルメ」は、和・洋・アジアのSOZAIを提案するブランドです。
アール・エフ・ワンの店舗情報は左ページです。

【岩手県】 バルクアベニュー・カワトク店 【宮城県】 セルバ仙台店 【福島県】 うすい百貨店 【茨城県】 エクセル水戸店 【群馬県】 イーサイト高崎店 【埼玉県】 ビーンズ武蔵浦和店 八木橋百貨店 グランエミオ所沢店 草加ヴァリエ店 新越谷ヴァリエ店 エキア志木店 【千葉県】 ペリエ稲毛店 シャポー本八幡店 ペリエ西船橋店 アトレ松戸店 ペリエ津田沼店 【東京都】 ブレスプレミアム 東京ミッドタウン店 ★	東京ソラマチ店 アトレ亀戸店 アトレ大井町店 自由が丘 東急フードショースライス店 東急ストア都立大学店 東急プラザ蒲田店 東急ストア大森店 二子玉川 東急フードショー店 経堂コルティ店 西武渋谷店 アトレヴィイ鳥羽店 アトレヴィイ大塚店 北千住マルイ店 シャポー小岩店 エキキュート立川店 エミオ武蔵境店 アトレヴィイ三鷹店 調布バルコ店 東急町田店 池袋ショッピングパーク店 【神奈川県】 まるい食遊館戸塚店 西武東戸塚店 アトレ川崎店 マルイファミリー溝口店	フレルさき沼店 京急久里浜店 さいか屋横須賀店 ラスカ平塚店 アトレ大船店 ルミネ藤沢店 ラスカ小田原店 ラスカ茅ヶ崎店 シャル横浜店 あざみ野 東急フードショースライス店 【山梨県】 岡島甲府店 【長野県】 井上本店 井上アイシティ店 【石川県】 金沢エムザ店 【静岡県】 バルシェ静岡店 新静岡セノバ店 【愛知県】 カルミア豊橋店 【大阪府】 京阪モール京橋店 エトレ豊中店	京阪守口店 京阪くずはモール店 京阪ひらかた店 【兵庫県】 阪神・御影店 あまがさき阪神店 阪神・にしのみや店 ピオレ明石店 ヤマトヤシキ加古川店 岡本店 【岡山県】 さんすて岡山店 【広島県】 エキエ広島店 【山口県】 井筒屋山口店 【大分県】 トキハわさだタウン店 【鹿児島県】 アミュプラザ鹿児島店 【沖縄県】 リウボウ店 ★
--	---	---	--

★予約限定商品のみご予約・ご購入可能な店舗です。



Instagram 公式ページ @rf1.sozai



Follow Me!

商品の紹介やイベント、キャンペーンなど、
様々な情報を発信しています。

商品、サービスに関するご意見、お問い合わせ

株式会社 ロック・フィールド 〒658-0024 神戸市東灘区魚崎浜町15-2

【お客様相談室】フリーダイヤル: 0120-878732

※ご予約のお電話についてはp.39をご覧ください。

ホームページ: <https://www.rf-one.com/> RF1の情報はこちらから



The Mirai Salad Company
ROCK FIELD

2021年9月時点の情報です。