すこやかなおいしさ、日本から

紀文

＜報道用資料＞

2025年9月
株式会社紀文食品

紀文と「RF1」が初コラボ！
『The SURIMI』使用メニューが新登場
9月18日（木）～10月1日（水）の期間限定販売

紀文は、株式会社ロック・フィールドが運営する惣菜店「RF1（アール・エフ・ワン）」と初めてコラボレーションをし、9月1日に発売されたばかりの新商品『The SURIMI』を使用したメニュー3種を展開いたします。これらのメニューは9月18日（木）～10月1日（水）の期間限定で、全国の「RF1」にて販売されます。

RF1 SOZAI × 紀文

『The SURIMI』はオシャレに楽しく、料理がパッと華やかになる」というコンセプトの下、カニカマのイメージと利用方法を刷新した新商品です。ロック・フィールドのメニュー開発力とRF1ブランドのもつオシャレで洗練されたイメージに力を借りることで、このコンセプトおよび『The SURIMI』の独自性をより強く打ち出すことができると考え、今回コラボレーションを依頼、実現することとなりました。

❖『The SURIMI』について

原料にはアラスカ産スケソウダラを100％使用、新開発の加熱技術を用いることで、口の中でやさしくほどける繊維感とジューシーな食感を実現しました。そのままはもちろん、パスタやマリネの具材や彩り、フライなど幅広い料理で活躍すること間違いなし。また、保存性と利便性を兼ね揃えた分包タイプのパッケージのため、必要な分だけ使えていつでも新鮮なおいしさを楽しむことができます。

内容量：120g　希望小売価格：277円（税込）

※RF1店頭での「The SURIMI」単体の販売はございません。

コラボメニュー詳細は次ページへ

＜この資料に関する問い合わせ先＞
株式会社紀文食品　広報室
TEL：03-6847-1605　E-mail：koho_tokyo1@kibun.co.jp
※画像データをご希望の方は広報室までご連絡ください

❖コラボメニュー商品概要　※写真は全てイメージです。

「The SURIMI」と3種海藻サラダ　594円(税込)/100g

旨味を引き出した「The SURIMI」と海藻を一緒に愉しむサラダです。
別添の「からし生姜甘酢だれ」は、醤油やはちみつ、甘味りんご酢、マスタードシードのピクルス、からし、生姜などを合わせました。優しい甘みとピクルスやからしの風味・辛味がサラダの美味しさを引き立てます。

「The SURIMI」の香味フリット　540円(税込)/100g

「The SURIMI」の旨味と食感を贅沢に味わうフリット。衣には風味を引き出すパセリを加えました。カニ味噌に牡蠣だし醤油や無塩バター、マヨネーズソースを合わせてコクと旨味を詰めこんだ「カニ味噌マヨネーズソース」が美味しさを引き立てます。

「The SURIMI」のハーブサラダ ナッツソース　454円(税込)/個

「The SURIMI」をハーブやトマト、根セロリ、りんごなどと合わせ、様々な食感や味わい、香りを愉しめるサラダに仕上げました。アーモンドにヘーゼルナッツオイルを加えたアーモンドソースが、味わいにコクと旨みをプラスしています。

販売期間　：　2025年9月18日(木)～10月1日(水)
販売店舗　：　全国のRF1各店
※「「The SURIMI」のハーブサラダ ナッツソース」は限定店舗にて販売。
※売り切れの際はご容赦ください。

❖「株式会社ロック・フィールド」について

1972年創業。惣菜を通して「豊かなライフスタイルの創造」に貢献することを企業理念に掲げ、全国の百貨店や駅ビルに「RF1」など6つのショップブランドを302店舗(2025年8月末現在)、冷凍食品ブランド「RFFF(ルフフフ)」を展開。「健康、安心・安全、美味しさ、鮮度、サービス、環境」を価値観とし、時代や社会の潜在的なニーズに応えるとともに、次代を見据えた価値のある「惣菜」を生み出しています。

ROCK FIELD

❖「RF1(アール・エフ・ワン)」について

ロック・フィールドの旗艦ブランド。1992年創設。彩り鮮やかなサラダから手間を惜しまず仕上げた料理まで、食卓をより豊かにする惣菜を提供しています。全国に136店舗を展開(2025年8月末現在)。

RF1 SOZAI

■コラボメニューに関するお問い合わせは、株式会社ロック・フィールドへお願いいたします■
【お客様からのお問い合わせ先】お客様相談室 フリーダイヤル 0120-878732
【報道機関からのお問い合わせ先】広報 IR 室 (神戸)078-435-2802 /(東京)03-5843-6199