



**紀文×RF1コラボ第二弾実施決定！
7月16日（木）より期間限定販売
全国のRF1、グリーン・グルメ店頭にて展開**

株式会社紀文食品は、今年の3月に実施し好評をいただいた株式会社ロック・フィールドが運営する惣菜店「RF1(アール・エフ・ワン)」とのコラボレーションメニューの第二弾を7月16日(木)～8月5日(水)の期間限定で実施いたします。販売は全国の「RF1」「グリーン・グルメ」にて行われる予定です。



今回展開されるメニューは、はんぺんを使用したフライメニュー1品と、昨年販売を開始したカニカマ商品「The SURIMI」を使用したサラダメニュー2品の計3品です。

世界で愛される“SURIMI”のおいしさと魅力を次世代へ伝える紀文食品と、多様な食文化を“惣菜”という形に変え、新たなメニューを提案し続けるロック・フィールドのコラボレーションにより、スリミ製品利用のきっかけを作るとともに、スリミ製品の新たな食シーンを広げていきたいと考えています。



◆『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。保存性と利便性を兼ね揃えた分包パッケージ。

内容量:120g 希望小売価格:277円(税込)



◆『はんぺん大判』について

加熱してもふっくら感が続く、コシのあるはんぺん。そのままはもちろん、素材として使用するといつもの料理がよりふわふわに仕上がります。高たんぱく・低脂肪。

内容量:1枚 希望小売価格:251円(税込)

[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。

紀文「はんぺん」と枝豆のふんわり揚げ 616円(税込)/100g

はんぺんのふんわり軽やかな食感に、魚介の旨み、彩りの良い枝豆を合わせたおつまみフライ。魚介のすり身にはんぺんを加え、ふんわり感をプラスしました。枝豆の食感と大葉の香りがアクセント。別添の天だしとともにお召し上がりください。



<販売期間:2026年7月16日(木)~8月5日(水)>

「The SURIMI」と切干大根のタイ風サラダ 411円(税込)/100g

タイ東北部イサーン地方の伝統料理「ソムタム」をヒントにした前菜サラダ。切干大根をナンプラーやレモン果汁、酢などで爽やかに仕上げ、旨味のある「The SURIMI」を合わせました。旨味と食感を楽しめるように、揚げごぼうやセロリ、キュウリを加え、美味しさを引き立てています。



<販売期間:2026年7月23日(木)~8月5日(水)>

ラー油香る「The SURIMI」とマカロニのサラダ 454円(税込)/100g

クセになる味わいの食べるラー油に漬けた「The SURIMI」と、食べ応えのあるマカロニの組み合わせ。

マカロニは、マヨネーズソースにサワークリームを加え、爽やかに仕上げています。



<販売期間:2026年7月23日(木)~8月5日(水)>

販売店舗：全国のRF1、グリーン・グルメ各店

※一部店舗で掲載商品の取り扱いがない場合があります。また、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7つのショップブランドを302店舗(2026年6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137店舗を展開(2026年6月末現在)。



◆「グリーン・グルメ」について

「アール・エフ・ワン」「日本のさらだ いとはん」「神戸コロッケ」「融合」「ベジテリア」の商品を取り扱います。全国に70店舗(2026年6月末現在)を展開。



■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】広報室 (神戸)078-435-2802 / (東京)03-5843-6199