



合計 2枚

2010年6月14日

報道関係者各位

**MLB café TOKYO 「カリフォルニア フェア」好評開催中  
カリフォルニアの太陽恵みをいっぱい浴びた食材を使い  
「期間限定スペシャルプライス」でお届けします！**

高品質で多種多様なカリフォルニア産農産物の普及活動を行う非営利団体 Buy California Marketing Agreement (バイ・カリフォルニア・マーケティング協会、以下:BCMA、本部:米国カリフォルニア州サクラメント、会長:Maile Shanahan Geis) は、カリフォルニア産農産物の日本への入荷ピークシーズンを迎え、現在、数々のキャンペーンを強化実施中です。

本場 MLB (メジャーリーグベースボール) をテーマに、様々な情報を発信するエンターテイメントレストランとして昨年9月にオープンした MLB café TOKYO (東京・恵比寿) 2F Diamond Club Restaurant では、6月4日～6月30日の平日 18:00~24:00 (L.O.23:00)、「カリフォルニア フェア」を開催中。カリフォルニアの太陽の恵みをいっぱい浴びた食材を使った、MLB café TOKYO でしか食べられない限定メニューを期間限定スペシャルプライスにて提供しています。

期間限定メニューには、カリフォルニア産レーズン、くるみ、レモン、プルーンを贅沢に使用したサラダやフローズンカクテル、シェイクなどがあります。また、1日数量限定のシーフードスープも見逃せない一品です。詳しくは添付チラシをご参照ください。



左から：カリフォルニア クラブサラダ マンゴードレッシング (カリフォルニア産レーズン・くるみ使用) カリフォルニア プルーン シェイク (カリフォルニア産プルーン使用) フローズンレモン マルガリータ (カリフォルニア産サンキストレモン使用)

メニュー開発担当の MLB café TOKYO グランドシェフ MASSA (長坂将志：ながさか まさし) 氏のコメント：

「世界中から人々が集まり、さまざまな国の食文化が融合してカリフォルニア・キュージーヌが生まれました。その地域で育まれた食材と新鮮な野菜やフルーツを使用し、素材を活かしたお料理ですので、カリフォルニア産の野菜・フルーツは大切な素材です。」

また、期間中 1F Café&Bar Field café 66 においても、「カリフォルニア バーガー」が期間限定特別価格にて登場します。それぞれが持つ特徴を活かしたお料理を、この機会に是非お楽しみください。

**MLB café TOKYO** <http://www.mlbcfe.jp>

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 4-19-19 TEL: 03-3448-8900

**BCMA に関するお問い合わせ**

Buy California Marketing 協会(BCMA) 担当：友田 理絵

T E L : 03-3505-5737、 F A X : 03-3505-6353 e-mail: [uniflex@sb3.so-net.net.jp](mailto:uniflex@sb3.so-net.net.jp)

**MLB café TOKYO に関するお問い合わせ**

株式会社サンライズジャパン 新規事業開発本部 担当：中村 健一

〒150-0036 東京都渋谷区南平台町 12-11

T E L : 03-5784-2277、 F A X : 03-5784-2285 e-mail: [nakamura@sunrisejapan.com](mailto:nakamura@sunrisejapan.com)