



全3枚

2009年8月31日

報道関係者各位

## くるみ&プルーンを使った 本場カリフォルニアからのメニュー5品が新登場 ～『news DELI』にて9月1日から発売予定～

カリフォルニア くるみ協会(本部:米国カリフォルニア州 会長兼 CEO デニス・バリント)及びカリフォルニア プルーン協会(本部:米国カリフォルニア州 会長 リチャード・ピーターソン)は株式会社エス・ジェイ・フーズ(本社:東京都渋谷区、代表取締役:兵頭慶爾)が展開するカフェレストラン『news DELI』の5店舗<sup>(※1)</sup>にて、カリフォルニア くるみおよびプルーンを使った秋のメニュー合計5品を2009年9月1日から11月30日まで販売することをお知らせいたします。

(※1) 有楽町、ラクーア、新宿、吉祥寺、池袋店で実施。各店舗の所在地は、『news DELI』ホームページ(<http://www.news-deli.com/>)をご覧ください。

『news DELI』では、アメリカのお母さんからの贈り物をテーマに、カリフォルニア産くるみを使った「くるみのミートボールのクリーム煮」、「キノコとくるみのシーザーサラダ」の2品と、カリフォルニア産プルーンを使った「プルーンのミートローフ」、「プルーンとチキンの赤ワイン煮込み」の2品、さらにくるみとプルーンのスペシャルコラボとして「くるみとプルーンのタルト」が用意されました。5品につきましては、添付のメニュー一覧をご覧ください。

メニュー開発担当 MASA シェフのコメント:

カリフォルニア産くるみを使った2品は、歯ごたえが生まれコクが深くなり、またカリフォルニア産プルーンを使った2品は、プルーンの持つ保湿性によりジューシーさが一層増し、冷めてもおいしく召し上がれます。デザート「くるみとプルーンのタルト」はメイプルシロップでキャラメリゼされたくるみと、ほのかな酸味のあるプルーンが絶妙な味わいを引き出す一品に仕上がった自信作です。



### MASA(長坂将志:ながさか まさし)氏のプロフィール

数々のレストランを手掛け、現在はイタリアンフレンチ「アンジェパティオ」を含む多数グループレストランの統括責任者に従事しています。今年9月下旬恵比寿にオープン予定の世界初 MLB cafeTOKYO のグランドシェフ・責任者でもあります。

◆ 『news DELI』について

HP: <http://www.news-deli.com/>

『news DELI』は、「健康と情報の発信」をコンセプトにしたカフェレストランで、首都圏を中心に展開しています。約 80 種のデリカテッセンやデザートから、好みの商品をチョイスできるのが特徴で、2002 年には雑誌「グルメぴあ」で読者が選ぶ人気のお店ナンバー1に選ばれました。

『news DELI』に関する問い合わせ先:

株式会社エス・ジェイ・フーズ 担当者:中村 健一

東京都渋谷区南平台町 12 番 11 号 TEL:03-5784-2286

●取材及び本件に関するお問合せ●

カリフォルニア くるみ協会・カリフォルニア プルーン協会

担当:伊藤 大輔/猪瀬 典子(管理栄養士)

(くるみ)TEL:03-3505-6204 URL:<http://www.californiakurumi.jp/>

(プルーン)TEL:03-3584-0866 URL:<http://www.prune.jp/>

(共通)FAX:03-3505-6353 e-mail:[uniflex@sb3.so-net.ne.jp](mailto:uniflex@sb3.so-net.ne.jp)

〒106-0044 東京都港区東麻布 1-5-3 パシフィックビル3F ユニフレックスマーケティング株式会社内

California Prune Board Japan Marketing Office

California Walnut Commission Japan Representative Office

c/o UNIFLEX MARKETING, INC. Pacific Bldg.,3F, 1-5-3 Higashiazabu Minato-ku, Tokyo 106-0044 Japan

カリフォルニア プルーン協会 日本マーケティング事務所

カリフォルニア くるみ協会 日本代表事務所

〒106-0044 東京都港区東麻布 1-5-3 パシフィックビル3F ユニフレックスマーケティング株式会社内

TEL: 03-3584-0866(プルーン)・03-3505-6204(くるみ) FAX: 03-3505-6353(共通) E-mail:[uniflex@sb3.so-net.ne.jp](mailto:uniflex@sb3.so-net.ne.jp)(共通)

## <メニュー一覧>



### <キノコとくるみのシーザーサラダ>

(税込: 250 円 / 80g)

ローストした香ばしいくるみとノンカロリーでヘルシーなキノコを組み合わせた秋にぴったりのシーザーサラダです。くるみにはビタミンや食物繊維が豊富にふくまれており、女性にはうれしい一品です。



### <くるみのミートボールのクリーム煮>

(税込: 250 円 / 80g)

細かく砕いたくるみを混ぜたミートボールは、今までに食べたことのない食感が味わえます。食べた後のまろやかなくるみの風味が口の中に広がる一品です。



### <プルーンのミートローフ>

(税込: 250 円 / 80g)

お子様にも人気のあるミートローフにプルーンが入って、さらにおいしさがアップしています。プルーンの持つ天然の程よい酸味と甘みにより、味が奥深いものになりました。中に茹で卵が入っており、ボリュームも満点です。



### <プルーンとチキンの赤ワイン煮込み>

(税込: 250 円 / 80g)

鶏肉のもも肉をプルーンと一緒に赤ワインで、じっくりコトコト煮込みました。フランス料理のような味わいで、ワインやパンと相性抜群です。



### <くるみとプルーンのタルト>

(税込: 500 円 / 1 ピース 写真はホール 12 ピース分)

タルトとカスタードの間にピューレ状のプルーンがサンドされ、上にはメイプルシロップでキャラメリゼされたくるみと、プルーンがたっぷりかかった一品です。くるみとプルーンの両方が楽しめる贅沢なデザートです。