

カリフォルニアざくろを使った限定メニュー

BOTANIST Tokyo にて 10月1日(火) より提供開始

スーパーフード“ざくろ”を楽しめる、オープンサンドやモクテルなど全3品が期間限定で登場



カリフォルニア産ざくろの啓発普及の活動を行うカリフォルニアざくろ協会（Pomegranate Council、米国カリフォルニア州、代表：トム・カール・チェランセン）は、株式会社 I-ne(本社：大阪中央区)のブランド「BOTANIST(ボタニスト)」のフラッグシップショップ「BOTANIST Tokyo」(表参道・原宿)が展開する 2F の BOTANIST cafe にて、カリフォルニアざくろを使った限定メニュー3品が 2019年10月1日(火)~2020年1月31日(金)に提供されることをお知らせいたします。

スーパーフード“ざくろ”を使用したメニュー3品が期間限定で登場

ざくろは、ビタミンCやポリフェノールなど、美容にうれしい成分がたっぷり含まれているスーパーフードです。最盛期となる11月を含む10月~1月にかけて、「身体においしい」を実感できる、こだわり野菜と果物をふんだんに使ったサラダや、フレッシュスムージーなどボタニカルなメニューを提供する BOTANIST cafe にて、カリフォルニアざくろを使ったメニュー3品が登場します。

“美味しく食べて、美しくなれる”をテーマに、ハーバルセラピストと共同開発

ラインナップは全3品。ハーバルセラピストとの共同開発による“美味しく食べて、美しくなれる”をテーマにした限定美肌メニューからは、カリフォルニアざくろの甘みがアクセントの「ハーブ香るきのこのオープンサンド」(1,300円(税込))、カリフォルニアざくろとバラの花びらを散らしたノンアルコールドリンク「ボタニカルモクテル ローズ×レッドグレープ ICE」(800円(税込))を提供いたします。

さらに、同カフェオリジナルメニューとして、ルビーのような鮮やかな色が特徴のカリフォルニアざくろなどをトッピングした「アボカドフラワーのオープンサンド」(1,300円(税込))も登場します。

ランチにぴったりのプレート、ボタニカルモクテル※など、カリフォルニア産ざくろを使用した、ヘルシーでボタニカルなお食事をお楽しみください。

※ノンアルコールカクテル。似せた、真似たという意味の「mock(モック)」と「cocktail(カクテル)」を組み合わせた造語。

<カリフォルニアざくろを使った期間限定メニュー>

提供期間：2019年10月1日(火)～2020年1月31日(金)

●ハーバルセラピストとの共同開発による“美味しく食べて、美しくなれる”限定美肌メニュー（2品）



MUSHROOM OPEN-FACED SANDWICH WITH HERBS

ハーブ香るきのこのオープンサンド

1,300円（税込） ドリンク付き

パセリをたっぷりと混ぜ込んだハーブフムスト、盛りだくさんのきのこのがのったオープンサンド。

トッピングのカリフォルニアざくろの甘みがアクセントに。



BOTANICAL MOCKTAIL ROSE × RED GRAPE

ボタニカルモクテル ローズ×レッドグレープ ICE

800円（税込）

ローズヒップやシナモンなど、香り豊かで酸味のあるハーブと赤ぶどうジュースのノンアルコールドリンク。

バラの花びらとカリフォルニアざくろを散らして。

●BOTANIST cafe オリジナルメニュー（1品）



AVOCADO ROSE OPEN-FACED SANDWICH

アボカドフラワーのオープンサンド

1,300円（税込） ドリンク付き

ひよこ豆とスパイスを混ぜた特性フムスをトーストにたっぷり塗りました。

花に見立てたアボカドには、お肌に嬉しいカリフォルニアざくろやハーブをトッピング。

<店舗情報>

●BOTANIST cafe



「身体においしい」を実感できる、こだわり野菜と果物をふんだんに使ったサラダや、フレッシュスムージーなどボタニカルなメニューを提供中。ランチタイムにおすすめのフード、カフェタイムにぴったりのスイーツやドリンク、早めの夜ご飯に合わせたいアルコールメニューまで、幅広く取り揃えています。ドリンクはテイクアウトいただくことができ、また Uber Eats でデリバリーも承っています。

●BOTANIST Tokyo



「BOTANIST Tokyo」は、世界的トレンドとして注目されている、“朝起きて食事をするときから、夜寝るときまで、植物とともにカジュアルでリラックスして過ごせるライフスタイル”をコンセプトとしたボタニカルライフスタイル専門店です。

店 舗 名 : BOTANIST Tokyo

住 所 : 東京都渋谷区神宮前 6-29-2 1F(店舗)、2F(カフェ)

電 話 : 【1F】 03-5766-3777 【2F】 03-5766-3778

営 業 時 間 : 11:00~20:00

座 席 数 : BOTANIST cafe 32 席

U R L : <https://botanistofficial.com/shop/>

Instagram : @botanist_tokyo (https://www.instagram.com/botanist_tokyo/)

【カリフォルニア産ざくろ・カリフォルニアざくろ協会について】

カリフォルニア産ざくろは、深紅の上品で美しい果実を持ち、おいしく健康的な効果も高いことが知られています。様々なポリフェノール、ビタミンC、ビタミンK、カリウム、食物繊維なども含まれ、スーパーフードとして注目されています。カリフォルニア産ざくろの啓発普及の活動を行うカリフォルニアざくろ協会（Pomegranate Council、本部：米国・カリフォルニア 代表：トム・カール・チェランセン、<https://www.pomegranates.org/>）は、1997年にインターナショナルマーケット・プロデューサーのトム・カール・チェランセンと POM Wonderful 社（<https://www.pomwonderful.com/>）、Simonian Fruit Company 社（<http://simonianfruit.com/>）とともに設立されました。

日本国内では、全国展開するショッピングセンターで生食用カリフォルニア産ざくろの販売が予定されているほか、全国でフルーツバーを展開する株式会社青木商店（<http://k-karin.jp>）が、カリフォルニア産ざくろを使用したフレッシュジュースの展開を予定しています。

強い甘みとほのかな酸味が特徴のカリフォルニア産ざくろを是非お楽しみください。

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

カリフォルニアざくろ協会 日本広報事務局（株式会社アクティオ内）

Tel : 03-5771-6426 FAX : 03-5771-6427 E-Mail : zakuro-pr@actioinc.jp Instagram/Twitter : @zakurocouncil

Facebook : <https://www.facebook.com/zakurocouncil/> HP : <http://www.pomegranates.jp/top.html>

FAX : 03-5771-6427 Email : zakuro-pr@actioinc.jp

カリフォルニアざくろ協会 日本広報事務局 宛

BOTANIST Tokyo カリフォルニアざくろを使った限定メニュー 試食会 取材申込書

※ご出欠は 9月17日(火) 12:00 までに取材希望日時も明記の上、
FAX もしくはメールにてお申し込みください。

ご取材

ご欠席

貴社名	
貴紙・誌名/番組名	
代表者名	(計: 名)
TEL (携帯)	
E-mail	
取材予定	<input type="checkbox"/> 9月18日(水曜) <input type="checkbox"/> 9月20日(金曜) ①11:00~12:00 ②16:00~17:00 ③17:30~18:30 ④19:00~20:00 来場予定時間: _____ ※候補時間を3つほど記入ください。 <input type="checkbox"/> 撮影 有 (ムービー: 台/スチール: 台) <input type="checkbox"/> 撮影 無 <input type="checkbox"/> インタビュー希望… BOTANIST cafe 関係者 ※具体的にインタビュー希望の方がお決まりでしたらご記入ください。 ご要望に添えない場合もございますが、予めご了承ください。 ()
取材内容、ご希望など	※特別な取材を予定している方は、下記にご記入ください。
掲載・放送予定日	月 日 () 予定
報道関係者お問い合わせ先	カリフォルニアざくろ協会 日本広報事務局 (株式会社アクティオ内) TEL:03-5771-6426 / FAX:03-5771-6427 / zakuro-pr@actioinc.jp

* 事前のお申し込みがない場合、取材をお受けできない場合がございます。(事前登録制、定員制)

* 当日はお名刺をご持参いただけますようお願い申し上げます。

* 上記以外の日程のご希望の方は、個別にご相談いただけますと幸いです。