



**california**  
**PIZZA KITCHEN**

2017年9月  
株式会社 WDI

アメリカンレストラン「カリフォルニア・ピザ・キッチン」  
**アメリカの食文化を堪能するレストランイベント“TASTE OF AMERICA”参加メニュー**  
**『グリルドステーキサラダ』**  
2017年10月1日（日）～14日（土）

ロサンゼルス発祥のアメリカンレストラン「カリフォルニア・ピザ・キッチン」ラゾーナ川崎店では、アメリカ大使館農産物貿易事務所主催によるアメリカの食文化を堪能するレストランイベント“TASTE OF AMERICA”への参加メニューとして、『グリルドステーキサラダ』（1,680円・税別）を10月1日（日）～14日（土）の期間、販売します。

『グリルドステーキサラダ』は、カリフォルニア・ピザ・キッチンのロゴカラーをテーマに、各種ベジタブルに加え、カリフォルニア米のカルローズを使用したターメリックライスに、アメリカ産ハンギングテンダーのステーキを豪快にトッピングした、ボリュームたっぷりの食事系サラダ。使用している野菜は、レタス、ロメインレタス、ペビーケール、トマト、セロリと、種類も豊富で、さらにブルーチーズ、ベーコンをプラスし、ブルーチーズドレッシングで和えました。仕上げに散らした甘酸っぱくマリネしたドライクランベリーと甘辛くトーストしたピーカンナッツが食感と味のアクセントになっています。これら食材の一部にはアメリカ産の物を使用しています。

～“TASTE OF AMERICA”とは～

アメリカのフードカルチャーを通じて、飲食店やアメリカ食品協会、流通業者と消費者とが繋がり、美味しい料理を囲みながら楽しい時間を過ごしていただける、アメリカの食文化を堪能するレストランイベント。イベント参加店舗では、2週間限定の特別メニューを提供、肉や野菜をはじめ、多彩なアメリカ食材を使った、シェフオリジナルのスペシャリティーな一皿を楽しむことができます。広大な国土と地域性豊かな気候に恵まれた魅力あるアメリカ食材を使った料理と一緒に、アメリカと日本の食文化の違いをぜひ味わってください。

<http://www.tasteofamerica.jp/>



**「カリフォルニア・ピザ・キッチン」**

**“TASTE OF AMERICA”参加メニュー 販売概要**

- ・期間： 2017年10月1日（日）～14日（土）
- ・メニュー： 『グリルドステーキサラダ』 1,680円
- ・公式HP：<http://cpkjapan.com/>
- ・Facebook：<https://www.facebook.com/CPKjapan/>
- ・Instagram：<https://www.instagram.com/CPKjapan/>



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

担当：大林 [ohbayashi@wdi.co.jp](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

## **【カリフォルニア・ピザ・キッチンとは】**

伝統的なイタリア料理の域を出た、グローバルなトッピング・アイデアによるプレミアムピザをメインに、アペタイザーからスープ、サラダ、パスタ、デザートまで、カスタムメイドの豊富なメニューを揃えたカジュアルスタイルのカリフォルニア・レストランとして、1985年アメリカ・ロサンゼルス、ビバリーヒルズに誕生。人気メニューであるプレミアムピザは、オープンキッチンに備えたピザ窯で、オーダーごとに世界各国のテイストを盛り込んで、次々と香ばしく焼き上げています。

「アメリカ人の大好きな味と風味を、とびっきり美味しいピザにトッピングして世界中に伝えたい」という創業者の考えのもとに開発された、オリジナリティー溢れるプレミアムピザは、子供から大人まで幅広い層から愛されています。



## **「カリフォルニア・ピザ・キッチン」ラゾーナ川崎店**

- ・住所：神奈川県川崎市幸区堀川町 72-1 ラゾーナ川崎 4 階
- ・営業時間：11:00～23:00 (L.O 22:00)
- ・TEL：044-589-7401
- ・公式 HP：<http://cpkjapan.com/>
- ・Facebook：<https://www.facebook.com/CPKjapan/>
- ・Instagram：<https://www.instagram.com/CPKjapan/>



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

担当：大林 [ohbayashi@wdi.co.jp](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)