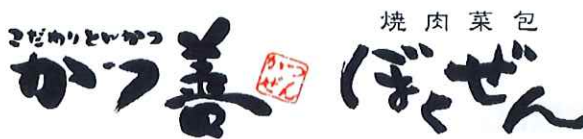


カリフォルニアくるみ協会とコラボ スーパーフードくるみの魅力発信 三ツ星レストランシステムの『なごやか亭』『ぼくぜん』『かつ善』 「スーパーフードくるみフェア」を10月24日（金）より開催

回転寿司店『超グルメ回転寿司 なごやか亭（以下 なごやか亭）』や焼肉店『焼肉菜包 ぼくぜん（以下 ぼくぜん）』などを北海道を中心に関西にも展開する株式会社三ツ星レストランシステム（本社：北海道釧路市、代表取締役社長：土井政規、以下 当社）と、カリフォルニアくるみ協会（本部：カリフォルニア州フォルサム、CEO：ロバート・ヴァーループ）は、コラボレーションし、10月24日（金）より期間限定で、『なごやか亭』『ぼくぜん』、焼肉店『焼肉ダイニング牧歌園（以下 牧歌園）』、とんかつ店『こだわりとんかつ かつ善（以下 かつ善）』の全26店舗で「スーパーフードくるみフェア」を開催いたします。



■ グルメ回転寿司・焼肉・とんかつで「食」の文化を創造する“イーターテイメント”企業

当社は1981年創業、『なごやか亭』『ぼくぜん』『牧歌園』『かつ善』の各ブランドを、北海道を中心に計26店舗を展開しています。ブームだけに陥らない「食」文化をつくり、「食」に対する安全を大切にする、エンターテイメントならぬ“イーターテイメント（Eatertainment）”企業を目指し、全社一丸となって「食」に対する純粋なエネルギーを創造しています。

■ 腸・脳・睡眠をサポート！

スーパーフードくるみを使ったメニューフェアを全店で開催

この度、当社はカリフォルニアくるみ協会と共同で、全業態全店舗にて、10月24日（金）より12月上旬まで、カリフォルニアくるみを使ったオリジナルメニューを販売する「スーパーフードくるみフェア」を開催いたします。くるみは、オメガ3脂肪酸の含有量がナッツ類では最も多いだけでなく、ポリフェノール、ビタミン、ミネラル、たんぱく質や食物繊維などの栄養素が豊富でスーパーフードとして注目されています。当社店舗のお子様からシニア層まで幅広いお客様のヘルシー志向の高まりにマッチし、カリフォルニアくるみ協会としては元々くるみの消費量が全国でも高い北海道で、新たなくるみの食べ方提案、魅力を発信することでさらなる市場開拓を目指していきます。

「スーパーフードくるみフェア」では、各ブランドの特徴を活かしながら、寿司、サラダ、炊き込みごはん、とんかつ、デザートといった多彩なメニューを開発しています。メニュー開発に当たっては、煮込みやローストといった調理法だけでなく、粗く砕く、ペースト状にして使用することで、くるみの味や食感を楽しめるように工夫しました。様々な食材との相性の良さを組み合わせることで、相性も意識しています。各メニューともに、幅広い世代に楽しんでもらえる商品として提案していきます。

SUPER FOOD WALNUTS FAIR
スーパーフードくるみフェア

10月24日（金）12月上旬まで

三ツ星レストランシステム × California Walnuts

『なごやか亭』『ぼくぜん』『かつ善』『焼肉 牧歌園』

栄養たっぷりくるみメニュー新登場!!

※写真はイメージです。※各業態それぞれの商品提供になります。

■『なごやか亭』



なごやか亭オリジナル くるみ入り太巻き 380円

甘く煮たくるみを入れ食感と甘さを楽しむオリジナル太巻き。

※札幌 407円、関西 361円で販売。



こだわり3種の変わりいなり 380円

碎いたくるみと柚子をシャリに混ぜ込んだいなりの他、菜の花のわさび漬、厳選した干瓢を混ぜ込んで出汁いなりで包んだ3種をご用意しました。

※札幌 407円、関西 361円で販売。



くるみ入り自家製チーズデザート 380円

クリームチーズの酸味とくるみの甘さに十勝産のつぶあんを生クリームを加え、さっぱりした味わいを表現しました。

※札幌 407円、関西 361円で販売。

■『ぼくぜん』・『牧歌園』



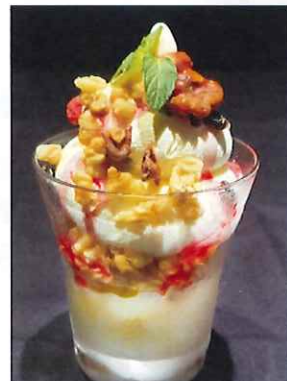
蒸し鶏とくるみのサラダ 878円

国産鶏胸肉の蒸し鶏とローストくるみを、彩り野菜にトッピングしました。自家製のくるみドレッシングは酸味の効いたさっぱりタイプとなります。



くるみとチョコレートのズコットクリーム 605円

イタリア菓子・ズコットに使われるマスカルポーネのチーズムースにくるみとチョコチップを和え、クッキーランチとくるみのキャラメリゼをトッピングしました。



くるみとグラノーラのパフェ 605円

マスカルポーネアイスと北海道ソフトクリームにフルーツグラノーラとローストしたくるみをトッピング。キャラメリゼした甘みのあるくるみが相性ばっちりです。

■『かつ善』



くるみとチーズのロースはさみ揚げ定食（キャベツ＋みそ汁＋漬物付き）1,738円

熟成豚ロース肉にチーズとくるみを挟んだ変わりとんかつ。豚肉・チーズ・くるみの相性は抜群です。+110円で白米からくるみご飯に変更可。



くるみご飯 385円

ホクホク香ばしいくるみとシメジと一緒に炊き上げました。

※価格は全て税込です。
※写真はイメージです。

■フェア実施概要

実施期間 : 2025年10月24日（金）～12月上旬

実施内容 : 期間中、三ツ星レストランシステムの『なごやか亭』『ぼくぜん』『かつ善』全店で、くるみを使用したオリジナルメニュー計8品を販売いたします。

提供メニュー : 『なごやか亭』

なごやか亭オリジナル くるみ入り太巻き、こだわり3種の変わりいなり、くるみ入り自家製チーズデザート
『ぼくぜん』『牧歌園』

蒸し鶏とくるみのサラダ、くるみとチョコレートのズコットクリーム、くるみとグラノーラのパフェ
『かつ善』

くるみとチーズのロースはさみ揚げ定食、くるみご飯

実施店舗 : 『超グルメ回転寿司 なごやか亭』（18店舗）、『焼肉菜包 ぼくぜん』（6店舗）、『焼肉ダイニング牧歌園』、『こだわりとんかつ かつ善』 全26店舗

くるみについて



くるみは、ナッツ類の中で唯一オメガ3脂肪酸を豊富に含みます。くるみに含まれる植物由来のオメガ3脂肪酸であるα-リノレン酸 (ALA)は、身体の中では生成されない必須脂肪酸です。

厚生労働省の『日本人の食事摂取基準』では、オメガ3脂肪酸の摂取量の目標値を決めており、18～29歳の男子で1日あたり2g以上、女子で1.6g以上とされています。くるみひとつかみ（約30g）には、約2.7gのオメガ3脂肪酸が含まれており（米国農務省データ）、1日の目標量を満たすことができます。

カリフォルニアくるみ協会について

カリフォルニアくるみ協会は、カリフォルニア州の3,700以上の家族経営のくるみ生産者と、約70社に及ぶ加工・販売業者を代表する機関です。高い栄養価と高品質で知られるカリフォルニアくるみは、年間を通して世界中に出荷されており、アメリカで栽培されるくるみの99%以上をカリフォルニア産が占めています。カリフォルニアくるみ協会は、国内および世界の輸出市場の開拓活動を通じてくるみの啓蒙活動に関わるほか、くるみの健康に関する研究のサポートをしています。

【協会概要】

カリフォルニアくるみ協会 日本代表事務所

〒102-0082 東京都千代田区一番町10-6

ZeST一番町7F マーケット・メイカーズ・インク内

TEL. 03-3221-6488・6410 FAX. 03-3221-5960

URL : <https://www.californiakurumi.jp/>



■『超グルメ回転寿司 なごやか亭』

グルメ回転寿司として「お客様の満足」のために創作メニュー、寿司屋の本格メニューを追求し、進化を続けています。産直と旬にこだわり、「鮮度」「活気」「おもてなし」を大切に、新しいグルメのカたちをお届けしています。

<http://www.mitsuboshi.net/nagoyakatei/>

<札幌エリア>

発寒店、八軒店、北野店、福住店、屯田店、イオン発寒店、
新琴似店、白石本通店、栄通20丁目店

<釧路エリア>

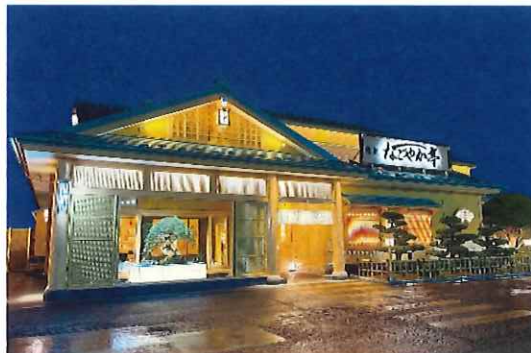
春採店、運動公園通店、新川店、昭和店

<帯広エリア>

柏林台店、大通店、R38店

<関西エリア>

草津木川店、守山えんま堂店



■『焼肉菜包 ぼくぜん』『焼肉ダイニング 牧歌園』

安心・安全な食品管理、圧倒的な商品開発と仕入れにより、質の良い料理をお届けするファミリー焼肉ダイニングです。一枚一枚手切りにこだわったお肉を秘伝のタレでご賞味いただけます。

<http://www.mitsuboshi.net/bokuzen/>

『焼肉菜包 ぼくぜん』 福住店、厚別店、伏古店、春採店、運動公園通店、昭和店

『焼肉ダイニング 牧歌園』 新琴似店



■『こだわりとんかつ かつ善』

豚肉はヘルシー食材の代表的な素材の一つ。厳選の植物油で、こってりイメージだったとんかつを一新し、もたれない、さっくりした極上とんかつに仕上げています。ごはん・キャベツ・味噌汁お代わり自由で、美味しいとんかつにご満足いただけます。

<http://www.mitsuboshi.net/katsuzen/>

新川店





1981年、北海道釧路市若松町にオープンしたカジュアルレストラン『ピノキオ』を創業とし、1991年3月、株式会社三ツ星レストランシステムを設立。現在、『超グルメ回転寿司 なごやか亭』、『焼肉菜包 ぼくぜん』、『焼肉ダイニング 牧歌園』、『こだわりとんかつ かつ善』の各ブランドを、北海道を中心に滋賀県の2店舗を含めて計26店舗を展開しています。（2025年10月16日現在）北海道釧路市から全国へ。レストラン事業・外食チェーンで地域一番店を目指しています。ブームだけに陥らない「食」文化をつくり、「食」に対する安全を大切にする、エンターテインメントならぬ“イーターテインメント（Eatertainment）”企業になることをミッションに、全社一丸となって「食」に対する純粋なエネルギーを創造しています。

【会社概要】

社 名 : 株式会社三ツ星レストランシステム
本 社 : 北海道釧路市春採5丁目16番10号
設 立 : 1991年3月
代 表 者 : 代表取締役社長 土井政規
事業内容 : 外食事業
U R L : <http://www.mitsuboshi.net>

本件に関するお問い合わせ先

「スーパーフードくるみフェア」PR事務局（株式会社オフィス・ヒロセ内） 大城、菅（すが）

mail : info@office-hirose.co.jp 電話 : 03-6849-2812

大城携帯 : 070-4566-3270 菅携帯 : 090-9607-4921