

**PRESS RELEASE**

2015年4月14日

第3回

**USA ライス連合会 料理コンテスト開催のご案内**  
**カリフォルニア生まれの新感覚ライス「カルローズ」料理コンテスト 2015**

**“ワインに合うカルローズメニュー”/応募期間 2015年4月15日～6月30日**

アメリカ産のおコメに対する認知と理解の促進を図るために広く販促・PR活動を展開しているUSAライス連合会日本代表事務所(本部：米国バージニア州)は、日本市場で外食業に従事している方を対象に、カリフォルニア産の中粒種「カルローズ」を使ったレシピを競う【第3回「カルローズ」料理コンテスト2015】を開催いたします。今年は、“ワインに合うカルローズメニュー”をテーマに募集いたします。

「軽い食感」、「ドレッシングやオイルとの相性がよい」、「冷たくしても美味しい」などの特長を持つ「カルローズ」は野菜やパスタのように食材として活用できる新感覚ライスです。自由な発想で、新しいカルローズ料理をご提案ください。プロの方対象の「一般部門」の他、昨年新設した「学生部門」でも別のテーマで同時募集いたします。学生部門のテーマはUSAライス連合会が提案中のヘルシーなワンディッシュ・メニュー「カル・ボウル」です。※「カル・ボウル」の詳細は<http://www.usarice-jp.com/calbowl/>参照

**【開催概要】**

■タイトル	第3回 カリフォルニア生まれの新感覚ライス「カルローズ」料理コンテスト2015
■募集内容	“ワインに合うカルローズメニュー”をテーマに、赤・白・スパークリングなど、合わせるワインやシーンを想像しながら、カルローズの特長を活かした新しいおコメ料理をご提案ください。 (スイーツは不可)、一人3点まで応募可。 ※学生部門のテーマは「カル・ボウル」に限定。
■応募期間	2015年4月15日(水)～2015年6月30日(火) *当日消印有効
■応募資格	一般部門…業務店としてお客様に飲食物を提供している方(レストラン、カフェ、居酒屋、中食、給食等) 学生部門…調理系または栄養系の学校に在籍している学生
■応募方法	①ウェブサイト上の応募フォームから必要事項を入力、作品画像をアップしてのオンラインによる応募。 ②応募用紙に必要事項を記入の上、作品の写真を添付して事務局宛て郵送。 応募用紙はUSAライス連合会のウェブサイト ( <a href="http://www.usarice-jp.com/">http://www.usarice-jp.com/</a> ) からダウンロード、または事務局あてに電話かメールでご請求ください。
■審査方法	書類審査で8点を選出、書類審査通過者には7月中旬までに書面にて連絡 最終実技審査および結果発表を8月4日(火)に実施。※学生部門は書類審査のみで実技審査は無し。 (於：学校法人服部学園 服部栄養専門学校 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4)
■審査員	マルディグラ オーナーシェフ 和知徹氏 カフェ ブリュ 女将 岩倉久恵氏 (株)クーニーズ・アソシエ代表取締役 青島邦彰氏、(株)柴田書店 浅井裕子氏、USAライス連合会
■後援	アメリカ大使館農産物事務所(ATO)
■賞・賞金	一般部門… 最優秀賞1名 30万円 / 優秀賞2名 5万円 学生部門… 優秀賞3名 3万円

※ 応募に際し、先着100名様に「カルローズ」のサンプルをご用意しています。mailもしくはfaxにてお申し込みください。  
 ※ カルローズの取扱店や募集の詳細は、当連合会ウェブサイト (<http://www.usarice-jp.com/>) にてご確認ください。

<応募に関するお問い合わせ先>  
 「カルローズ料理コンテスト事務局」東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル 柴田書店内  
 電話 03-5816-8255(10～17時土日祝日を除く) /ファックス 03-5816-8272 メール [contest@shibatashoten.co.jp](mailto:contest@shibatashoten.co.jp)

■当プレスリリースに関するお問い合わせ先■

USAライス連合会日本代表事務所 電話 03-3292-5507 メール [info@usarice-jp.com](mailto:info@usarice-jp.com)