

6月1日（水）から募集スタート！
『カルローズ 夏カレー e レシピコンテスト』実施中！

～ あなたのレシピがお店に登場！ 最優秀レシピは西麻布のレストラン sama.sama でメニュー化 ～

アメリカ米の普及・啓発を行う USA ライス連合会は、2011年6月1日（水）より、『カルローズ 夏カレー e レシピコンテスト』を開催しています。アメリカ米「カルローズ」を使ったカレーフレーバーのオリジナルレシピを、オフィシャルウェブサイト (<http://www.usarice-jp.com/curry/>) 上で募集中です。

今回のコンテストのテーマは、一般的な「カレーライス」にとどまらない、「おコメ」と「カレーの風味」を掛け合わせた新しいスタイルのカレーメニューです。メインディッシュに限らず、サラダやスープなど、カルローズの軽い食感や、冷たくてもおいしく食べられる特長を引き立てる斬新でオリジナリティあふれるレシピを募集します。今回、特別賞として「夏を乗り切る！ “ひんやりレシピ” 賞」を用意しました。同賞は、冷たい料理にも合うカルローズの特性を活かした、快適に今夏を乗り切るための冷たくておいしいアイデアレシピに贈られます。



<カルローズを使ったカレーレシピ例>

(左) 牛挽肉カレーとターメリックライス
フライドエッグ添え

(中) 夏野菜ライスと冷たい緑のスープカレー

(右) 野菜のミルフィユカレー
ターメリックソース

インターネットで受け付けた応募作品は、すべてウェブサイト上に公開され、閲覧率の高い順にアクセスランキングが表示されます。応募締め切り後、厳正なる審査の上、事務局により上位作品が選定されます。一次審査を通過したレシピの中から、インターネットの一般投票により優秀作品3作品が決定します。グランプリに選ばれた方には、賞金10万円が贈られるほか、西麻布のイタリアンレストラン「bisteria sama.sama (ビステリア・サマサマ)」で、期間限定メニューとして、最優秀レシピのメニューが店頭にて提供されます。その他の入賞作品には、賞金ならびにカルローズがプレゼントされます。

コンテストの開催に合わせ、6月からレストラン bisteria sama.sama や news DELI など、カルローズを使用した夏カレーキャンペーンが実施されます。

なお、コンテスト参加希望の方先着100名様に、レシピ開発に役立てていただくため、カルローズ(450g パック)をプレゼントいたします。プレゼントは、USA ライス連合会オフィシャルウェブサイト内のコンテストページから申し込みいただけます。

カルローズ 夏カレー e レシピコンテスト概要

- 募集テーマ:** おコメとカレーを素材にしたオリジナルレシピ
- 募集期間:** 2011年6月1日～2011年7月15日
- 応募方法:** USAライス連合会オフィシャルウェブサイトの応募フォームから、レシピ（料理名やコンセプトも含む）と写真1枚を投稿
コンテストページ URL : <http://www.usarice-jp.com/curry/>
- 審査方法:** 7月下旬 一次審査（応募作品の中から事務局が優秀レシピを選出）
8月上旬 二次審査（インターネット上での一般投票で上位3レシピを選出）
- 審査基準:** カルローズの特長を活かしたオリジナリティあふれるレシピであること
※ネーミングやコンセプト、楽しく食べる演出アイデアも審査の対象となります
- 結果発表:** 8月27日 USAライス連合会ホームページで受賞作品を発表
- 特別審査員:** 長坂将志シェフ（イタリアンレストラン「bisteria sama.sama」）
- 賞品:** グランプリ（1名）賞金10万円、レストランでのメニュー化、カルローズ5kg
準グランプリ（2名）賞金5万円、カルローズ5kg
夏を乗り切る!“ひんやりレシピ”賞（1名）賞金3万円、カルローズ450g

【特別審査員プロフィール】



長坂 将志シェフ

西麻布のイタリアンレストラン「bisteria sama.sama（ビステリア・サマサマ）」オーナーシェフ。老舗フレンチレストラン、京橋「シェ・イノ」で修業を積んだ後、渡米。カリフォルニア「シノア・オン・メイン」などの有名店でシェフを務める。1997年に帰国し、2010年10月に同店を開店。クラシックなフレンチに自由な発想を加えた独創的な感性により、さまざまな分野で活躍中。

～カルローズとは～

「カルローズ」は、“カリフォルニアのバラ”を意味するカリフォルニア州オリジナルのおコメです。日本のおコメ（短粒種）と比べ少し長いジャポニカ種のおコメで、タイ米やインド米などの長粒種（インディカ種）と短粒種の間にあたる「中粒種」です。現在は、世界40ヶ国以上へ輸出されており、日本では2007年9月に輸入が開始されました。サラッとした軽い食感が特長で、野菜やパスタ感覚で幅広い料理に活かせる食材として世界でもよく知られたおコメです。

USAライス連合会について

USAライス連合会とは、1994年8月に、全米米生産者協会、全米精米業者協会、USAライスカウンシルの3団体が創設したアメリカのコメ産業界を代表する非営利の外郭団体。コメ産業に関わる調査研究、マーケティング、販売促進活動を行っている。日本では、国内におけるアメリカ米の理解および需要促進のために各種プロモーション活動を展開している。

所在地（ワシントン本部）： 4301 North Fairfax Drive, Suite 425 Arlington, VA 22203

会長兼CEO： Elizabeth C. Ward（エリザベス・ウォード）

報道関係のお問い合わせ先

〒150-8343 東京都渋谷区渋谷 2-12-19 東建インターナショナルビル 10F
プラップジャパン内 USAライス連合会 日本代表事務所（担当：鈴木、佐藤）

TEL：03-4570-3197 FAX：03-3486-7502

URL：<http://www.usarice-jp.com/>

【参考資料】

カルローズ」取扱店舗（2011年6月現在）

夏カレー eレシピコンテストの開催に合わせ、6月より下記3レストランにて、カルローズを使用した夏カレーキャンペーンが実施されます。

<夏カレーキャンペーン展開レストラン>

店舗名	場所または店舗	メニュー名	提供期間
bisteria sama.sama	東京都港区西麻布 1-13-14	カレーフレーバー・カルローズのサラダ仕立て	6/1～6/30 (ランチメニュー)
		カルローズを練りこんだミートボール オリエンタルカレーソース	6/6週・6/20週 (ランチメニュー)
		ハーブで包んだカルローズミートボール トマトとバジルのイタリアンソース	6/1～6/30 (ディナーメニュー)
news DELI	新宿店、ラクーア店	カルローズを使ったシーフード・カレードリア	6/1～6/30
		ヨージキ ～ロシア式カレー風味のミートボール	
和ビストロじじgg	東京都目黒区 上目黒2-7-4-103	夏野菜のサラダライスwith 緑野菜カレー	7/1～7/31

カルローズは、下記の各小売店舗、ネットショップ、レストランで販売、提供しています。
<スーパーマーケット>

店舗名	場所または店舗数
ナショナル麻布スーパーマーケット	東京都港区
日進ワールドデリカテッセン	東京都港区
カルディコーヒーファーム	※取り扱いのない店舗もございます
紀ノ国屋	インターナショナル(表参道)、吉祥寺店、等々力店、鎌倉店

<インターネット販売>

店舗名	URL
カルディコーヒーファーム	http://store.shopping.yahoo.co.jp/kaldi/index.html (Yahoo!ショッピング) http://www.rakuten.co.jp/kaldi/ (楽天市場)
ネットスーパー紀ノ国屋	http://netsuper.rakuten.co.jp/kinokuniya/w_mall_top.php (楽天市場)
ナショナル麻布スーパーマーケット	http://store.shopping.yahoo.co.jp/national/cac6a1a6c6.html (楽天市場)

<レストラン>

店舗名	場所または店舗数	メニュー名
BASEBALL Cafe	東京ドームシティー ジオポリス	ライスメニューは全品カルローズ ※2011年5-6月の期間限定メニューで ルイジアナ“アケイディアン”ジャンバラヤ
Café La Boheme	全21店舗	ポルチーニ茸としめじのパルメザンリゾット
ウルフギャングバックカフェ	新宿LUMINE店、赤坂アークヒルズ 店、六本木ロアビル店	小海老と小柱のシーフードリゾット、 マッシュルームリゾット