

USA ライス連合会 料理コンテスト開催のご案内

第4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 2016

レストラン部門の他に「デリ部門」を新設/応募開始 4月15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、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4回「カルローズ」料理コンテスト2016】を開催いたします。

テーマは“マリアージュ～食材として生かすカルローズ～”です。今年プロを対象とした一般部門を「レストラン部門」と「デリ部門」(新設)の2分野とし、昨今需要の高まっているデリ(惣菜)での活用と可能性も追求します。応募期間は4月15日から6月30日で、書類審査による選考を経て、8月17日(木)に最終実技審査と結果発表を行います。

第4回「カルローズ」料理コンテスト2016 http://www.usarice-jp.com/pro_contest_2016/			
■部門	一般部門		学生部門
	レストラン部門	デリ部門 ※2016新設	
■応募資格	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、給食など)、または企業(メーカーを含む)に所属し、メニュー開発・商品開発に従事している方		調理系または栄養系の学校に在籍している学生
■テーマ	“マリアージュ～食材として生かすカルローズ～”のテーマで、カルローズを食材として捉え、他の食材と組み合わせ、新しいおコメ料理をご提案ください。(スイーツは不可)		
■募集内容	レストランで提供するメニュー	店外で食することを目的としたメニュー(惣菜・テイクアウト商品等)	ランチに食べたい ワンプレートメニュー
■応募期間	2016年4月15日(金)～2016年6月30日(木) *当日消印有効		
■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 (http://www.usarice-jp.com/) 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	一次 書類審査	応募作品から6点を選出	応募作品から8点を選出
	二次 実技審査	書類審査通過者には、7月中旬までに書面にて通知 日時:2016年8月17日(木) 東京ガス業務用厨房ショールーム「厨 BO!SHIODOME」<東京都港区>	
■賞・賞金	最優秀賞 1名 20万円	最優秀賞 1名 20万円	優秀賞 3名 3万円
	優秀賞 1名 5万円	優秀賞 1名 5万円	
副賞としてカルローズ 10kgを進呈			
■審査員	(株)ディーアンドデルーカ ジャパン 執行役員 総料理長 村上英寿氏 レストランオギノ オーナーシェフ 荻野伸也氏 (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		
■主催・後援	主催: USAライス連合会 日本代表事務所 後援: アメリカ大使館農産物貿易事務所(ATO)		

<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

■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

PR会社 (株)プラネックス 担当 清(すが) 電話 03-5411-3981 メール suga@px.co.jp