

PRESS RELEASE

2012.8月20日

《カルローズお料理教室の参加者を募集します》

渡辺玲×水野仁輔の「カルローズ」でもっとカレーが楽しくなる 9月27日(木) 19:00~/ ACB 丸の内グラウンドにて開催

USAライス連合会 日本代表事務所主催のイベント、〈カルローズお料理教室 渡辺玲×水野仁輔の「カルローズ」でもっとカレーが楽しくなる〉の参加者100名を募集します。

当企画は、この夏実施したカレーをテーマとしたレシコンテスト「カルローズ 夏カレーe レシコンテスト」の集大成として開催する消費者の方を対象としたイベントです。レシコンテストの審査・監修を務めた“カレー・スパイス伝道師”渡辺玲さんをメインに、“東京カリ～番長”の水野仁輔さんをお招きしたクッキングとトークで、アメリカのおコメ「カルローズ」を活かしたカレーレシピをご披露いただきます。参加者にはお二人のとおきのカレー料理を試食いただきます。

参加募集は8月20日から、USAライス連合会のホームページで開始いたします。参加費は一人500円(試食・お土産付き)で、申し込み多数の場合は抽選となります。奮ってご応募ください。

開催概要

タイトル : カルローズお料理教室

渡辺玲×水野仁輔の「カルローズ」でもっとカレーが楽しくなる

開催日時: 2012年9月27日(木) 19:00~21:00

会場: 「ABC 丸の内グラウンド」東京都千代田区丸の内三丁目1番1号国際ビルディング B2F

参加募集人数: 100名 ※参加資格は特にありません。応募多数の場合は抽選となります。

参加費用: 一人500円(試食とお土産付き)

参加申し込み: USAライス連合会のホームページで受け付けます。 <http://www.usarice-jp.com/>



渡辺玲さん

×



水野仁輔さん



料理イメージ

■ 当イベントに関するお問い合わせ先: カルローズ料理教室 事務局 03-5411-5494 (平日 11:00~19:00)

■渡辺 玲さんプロフィール

東京生まれ。早稲田大学卒業。料理研究家、調理人、著述業、オーガニック系食品開発業ほか。著作に『旬のかんたんスパイスカレー』（アスペクト刊）、『カレー大全 カレー伝道師の 160 話』（講談社刊）、『カレーな薬膳』（晶文社刊）など。テレビ・ラジオ・雑誌等への出演執筆監修・店舗プロデュース・講演・カレー以外も含めた食品の商品開発等、多角的に活躍中。インドへの渡航歴は 20 回以上。<http://www.southern-spice.com/index.html>

■水野 仁輔さんプロフィール

1999 年結成の男性 8 人組出張料理ユニット「東京カリ〜番長」の調理主任。2008 年に男性 4 人組の日印混合料理ユニット「東京スパイス番長」を結成。毎月都内でインド料理研究会を実施するほか、年に 1 度インドを旅し、現地で料理セッションを行っている。近著に「はじめてのスパイスカレー」（パイ・インターナショナル）など。カレーにまつわる自主制作活動にも力を入れている。<http://www.curry-book.com/>

「カルローズ」とは、カリフォルニアのバラという意味の名前を持つおコメで、カリフォルニア州オリジナルの品種です。日本のおコメである短粒種とタイ米等で知られる長粒種の中間にあたる、中粒種と呼ばれるタイプで、双方の優れた点を持ち合わせ、軽い食感とアルデンテとも言える歯ごたえが特長です。日本のレストランでもリゾットやピラフ、カレー、パエリアなどに利用され、ドレッシングやオリーブオイルとの相性の良さは多くのシェフに高く評価されています。



USA ライス連合会(本部: 米国バージニア州アーリントン)は、米国のコメ産業界の中核 4 団体で構成されている全国組織です。米国農務省の管轄のもとで活動を行う、非営利の外郭団体です。米国で生産されるおコメについての正しい理解の促進と拡販のために、各種販促活動やサポート活動をしており、輸入・販売などの商取引は一切行っておりません。

■ リリースお問い合わせ先: USA ライス連合会 日本代表事務所 (プラネックス内)

広報担当: 清(すが) 電話/03-5411-3981 Email suga@plx.co.jp