

PRESS RELEASE

2018年6月11日

カリフォルニア生まれのおコメで創作するライスメニュー 料理コンテストを通してプロを目指す学生の方々へ認知促進

第6回「カルローズ料理コンテスト2018」募集中

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「カルローズ料理コンテスト」を毎年開催しています。プロのシェフや企業のメニュー開発担当など、外食・中食業界に携わる方々を対象としており、今年で6回目を迎えます。

第2回目からは、プロを目指す調理系・栄養系の学生部門を開設しました。初年度の学生部門の作品応募数は379作品と、当初の予想をはるかに上回りました。以降、毎年400作品前後の応募が全国から寄せられ、過去4年間で1,597もの作品応募をいただきました。学校によっては、授業のカリキュラムに組み入れていただくなど、年々その取り組みの広がりや深みが増してきています。



■ 国際調理製菓専門学校 (昨年の実習の様子)



■ 宇都宮文星短期大学 (今年の実習の様子)

【今年も応募をご検討の先生方のコメント】

■ 国際調理製菓専門学校 (新潟県) 石井絵奈先生

2015年から取り組み、4年目になります。シェフ学科2年の「創作料理実習」の授業で、新メニューの発想や開発の勉強のために、コンテストに挑戦しています。学生たちも楽しんで取り組み、その様子をSNSにアップしています(昨年の様子→<http://food-673.jp/24247>)。

■ 宇都宮文星短期大学 地域総合文化学科フードフィールド調理師ユニット (栃木県) 塩崎正恵先生

2016年から毎年、授業のカリキュラムに組み入れて、コンテストに取り組んでいます。レシピを考え、調理実習の授業でそのレシピの調理をします。毎年、カルローズのメニューを提案し、手順を考え、食材を自ら準備し、調理・盛付けの過程を経て、確実に成長するいい機会になっています。

■ 名寄市立大学 保健福祉学部栄養学科 (北海道) 山中珠美先生

昨年、学生が楽しそうにレシピを考える様子を見て、楽しんで学べる良い機会と思い、今年もコンテストに取り組んでいます。授業中にカルローズについて学び、自宅で考案したレシピを授業で実習します。

今年のテーマは“**SUSHI カルローズ ニュースタイル**”です。日本が誇る伝統料理「寿司」は、今や国際食「SUSHI」へと発展を続けています。斬新な味や風味、新しい食材とのコラボなど、これまでの枠にとられないニュースタイルの“SUSHI カルローズ”を募集中です。



コンテスト詳細ページ https://www.usarice-jp.com/pro_contest_2018/

一般部門の「レストラン部門」と「デリ部門」、「学生部門」の3つの部門で応募締め切りは6月30日(土)です。学生部門は書類審査により、3作品の優秀賞を選出いたします。今後もコンテストを通して、プロを目指す学生の方々に「カルローズ」に対する認知促進と共に、その特長や使いやすさ、汎用性の高さを実感いただき、より斬新なメニュー開発に参加していただく機会を提供してまいります。

当コンテストは「カルローズ」の特長：ベタつかず食感が軽い／香り・味を吸収しやすい／ピネガーやオイルとの相性が良い／冷たくしても美味しい 等をご理解いただき、食材としての可能性を拡げていただくことを目的としています。アメリカのおコメ「カルローズ」で SUSHI の可能性を拓けるユニークでチャレンジングなメニューのご応募をお待ちしています。

■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@plx.co.jp

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。