

NEWS RELEASE

2011 年 8 月 29 日
USA ライス連合会

300 通り以上の夏カレーレシピから、4 点の受賞作品を選出
「カルローズ 夏カレー e レシピコンテスト」、グランプリが決定
～グランプリレシピは9月の1ヶ月間、西麻布のイタリアンレストランでメニュー提供～

アメリカ米の普及・啓発を行う USA ライス連合会が実施する『カルローズ 夏カレー e レシピコンテスト』において、300 を超える応募作品の中から、特別審査員であるプロのシェフによる第1次審査と、インターネットでの一般投票による最終審査を経て、グランプリなど受賞4作品が決定しました。受賞作品には賞金とカルローズがそれぞれ贈られるほか、最優秀レシピをもとにして作られた特別メニューが、9月1日から30日までの1ヶ月間、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)」で提供されます。

300 点以上のレシピが集まる激戦の結果、受賞作品に選ばれたのは以下の4点です。
(カッコ内は受賞者のハンドルネームです)

グランプリ： 揚げカルローズライスボールのカレーバーニャカウダ風 (Rune さん)



特別審査員 長坂将志シェフの評価・コメント
(西麻布「ビステリア・サマサマ」オーナーシェフ)

カルローズの食感を生かしたライスボールに、バーニャカウダ風カレーソースがよく合うレシピです。見た目にもおしゃれな一皿ですが、おこめと野菜をまとめて食べられる点など、様々な角度でバランスが良く、認知度が高まりつつあるバーニャカウダを選んでいることの時代性・センスも含めて、多くの方の投票を集める結果となったのではないのでしょうか。アンチョビの風味を加えたり、ソースを何種類か増やしても面白いと思います。

準グランプリ： まるごと1個のレタスを使ったカレー餡かけ炒飯 (お気楽キャンプ料理人 たけさん) 写真左

準グランプリ： チキンカレーピラフ ガトー仕立て (もりもんさん) 写真中央

夏を乗り切る！

ひんやりレシピ賞： ジャがベーコンのクールリゾット (ママチさん) 写真右



※画像のご依頼は、USA ライス連合会 (info@usarice-jp.com) までお問い合わせ下さい。

※連合会 WEB ページでも、コンテスト結果発表・レシピ詳細を掲載しています。http://www.usarice-jp.com/curry

グランプリには賞金 10 万円とカルローズ 5kg が贈られるほか、グランプリ作品をもとに作られた特別メニューが、特別審査員 長坂将志シェフがオーナーシェフを務める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、9 月の 1 ヶ月間、提供されます。また、準グランプリ (2 名) には賞金 5 万円とカルローズ 5kg が贈られます。あわせて特別賞として、カルローズの「冷たくてもおいしく食べられる」特長を生かした、今夏を快適に乗り切るための冷たくておいしいアイデアレシピ“夏を乗り切る！ひんやりレシピ”賞の受賞者にも、賞金 3 万円とカルローズ 450g が贈られます。

今回の「カルローズ 夏カレー e レシピコンテスト」では、「おコメとカレーを素材にしたオリジナルレシピ」をテーマに、6 月 1 日～7 月 15 日の期間中に連合会のウェブページ上で広くレシピを募集し、計 301 点のレシピが集まりました。1 次審査では、事務局及び特別審査員により、「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」「楽しく食べる演出アイデア」の審査基準による審査を行い、優秀 20 作品を決定しました。最終審査はインターネットの一般投票により行い、受賞 4 作品が決定しました。

コンテストを通して、工夫をこらした完成度の高いレシピや、斬新な発想を取り入れた作品、「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レシピが多く見受けられました。素材となるカルローズの軽い食感や、各料理との相性を考慮したレシピも目立ち、受賞作品についても、「食材の組み合わせの中でのアクセントとなる食感」や「冷やしても美味しく食べられる」といったカルローズの特長を活かした作品が残っています。

USA ライス連合会では、今回のコンテストを通して、カルローズの食材としての可能性の広さを改めて認識するとともに、その特長や可能性について、参加者をはじめ多くの方々に実感してもらえる機会となったと考えています。

< 受賞者および受賞レシピ >

賞	受賞者	レシピ名
グランプリ	Rune さん (東京都港区)	揚げカルローズライスボールのカレーバーニャカウダ風
準グランプリ	お気楽キャンプ料理人 たけさん (東京都国立市)	まるごと 1 個のレタスを使ったカレー館かけ炒飯
準グランプリ	もりもんさん (神奈川県横浜市)	チキンカレーピラフ ガトー仕立て
特別賞 夏を乗り切る！ ひんやりレシピ賞	マムチさん (東京都墨田区)	じゃがベーコンのクールリゾット

※今回のグランプリレシピをもとに考案される、西麻布の「bisteria sama.sama (ビステリア・サマサマ)」での特別メニュー (9 月 1 日～9 月 30 日の 1 ヶ月間提供) については、別途プレスリリースにてご案内します。

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
 TEL : 03-4570-3197 FAX: 03-3486-7502
 URL : <http://www.usarice-ip.com/>