

PRESS RELEASE

2018年10月16日

“SUSHI カルローズ ニュースタイル”をホテルで提供

第6回「カルローズ」料理コンテスト2018の入賞・優秀賞2作品、メニュー化決定!

宮古島東急ホテル&リゾート: 10月1日~/サンシャインシティプリンスホテル: 10月16日~

USAライス連合会日本代表事務所(本部:米国バージニア州)主催による『第6回カルローズ料理コンテスト2018』の入賞・優秀賞の2作品が相次いで商品化されました。当コンテストの「レストラン部門」には152作品がエントリーされ、6作品が入賞いたしました。この6作品のうちの2メニューが実際にホテルのレストランで提供されます。カリフォルニアの中粒種のおコメ「カルローズ」を使用したニュースタイルのSUSHIをご堪能下さい。

宮古島東急ホテル&リゾート(沖縄県宮古島市) 洋食調理部 吉井 康博氏考案

■「ワインビネガーのシートを纏った炙りサーモンのカルローズ SUSHI」(レストラン部門 入賞作品)



写真はコンテスト入賞時のもの

カルローズのシャリにワインビネガーのシートをかぶせた炙りサーモンの寿司。マンゴーの甘み、ライムの爽やかな香りなど、それぞれの具材と軽い食感のカルローズとのバランスが絶妙。

提供期間: 10月1日(月)~12月27日(木)
 提供場所: 「やえびし 鉄板焼き」TEL0980-76-2109
 提供時間: 17:30-22:00 (LO:21:00)
 料 金: コース料金 10,000円~ (税・サ込)
 ※コース料理のアミューズとして提供
 他に単品「入賞カルローズ SUSHI」1,600円としても提供 (消費税・サービス料込み)

★宮古島東急ホテル&リゾート公式 HP: <https://www.tokyuhotels.co.jp/miyakojima-h/>

サンシャインシティプリンスホテル(東京都豊島区) バイエルン調理 松山 稔也^{しゅうや}氏考案

■「アサイーボウル風 SUSHI」(レストラン部門 優秀賞受賞作品)



写真はコンテスト入賞時のもの

カルローズをアサイーとキヌアで合わせ、フランボワーズビネガーで酸味を付けたアサイーボウルに見立てた新感覚 SUSHI。日本米では難しいフルーツとの組み合わせが実現したユニークな逸品。

提供期間: 10月16日(火)~11月30日(金)
 販売場所: 「カフェ&ダイニング Chef's Palette」
 TEL03-5954-2254
 提供時間: 平日のランチタイム 11:00~14:00
 料 金: 1,364円(消費税込み・サービス料別)
 ※サラダバー、スープバー付。
 1日10食限定

★サンシャインシティプリンスホテル公式 HP: <https://www.princehotels.co.jp/sunshine/>

『第6回カルローズ料理コンテスト 2018』について

“SUSHI カルローズ ニュースタイル”のテーマで実施した今年のコンテストには、プロを対象とした「レストラン部門」と「デリ部門」、プロを目指す「学生部門」の3部門に応募総数592の作品が集まりました。

日本の伝統食「寿司」が海外でも親しまれる“SUSHI”に進化している中、「カルローズ」の軽い食感とピネガーやオイルとの相性の良さを活かした独創的な SUSHI メニューが揃いました。

コンテストの詳細と入賞作品のレシピは下記 USA ライス連合会の HP で公開しています。

<https://www.usarice-jp.com/press.php?p=6500>

【カルローズについて】

短粒種に比べて長くて大きい、ジャポニカ系のおコメで、カリフォルニア州で最も多く栽培されています。

「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、カリフォルニア州オリジナルの中粒種です。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間にあたり、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。

アメリカをはじめ海外では、ヘルシーなライスメニューという位置づけで、サラダやスープなどに利用されてきました。カリフォルニア州の米生産量の約90%を占め、40カ国以上に輸出されています。世界でも良く知られたおコメで、アジア料理から地中海料理、西欧料理まで、幅広い料理に活用されています。



■お問合せ USA ライス連合会日本代表事務所 ■

電話 03-3292-5507 FAX 03-3292-5056 メール info@usarice-jp.com

■当プレスリリースの発信元■

広報担当:(株)プラネックス内/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。