

スパイスカレーとカルローズのいなり SUSHI が合体すると!?

「旧ヤム邸シモキタ荘」特製 “スパイスカレーいなり SUSHI” がオン・メニュー

提供期間： 「スパイスカレーいなり」2019年7月5日(金)～7月19日(金)

「いなりキーマカレー」2019年7月1日(水)～7月31日(水)

夏に向けてカレーメニューが注目される中、最近ではいなり寿司とカレーの取り合わせが静かなブームとなりつつあります。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、食の専門誌「料理通信」とのコラボ企画で、当連合会が推奨する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いなり SUSHI のメニュー開発をスパイスカレーで話題の『旧ヤム邸シモキタ荘』に依頼、この程3種類の「スパイスカレーいなり SUSHI」と「いなりキーマカレー」が同店にて提供されることとなりました。

「スパイスカレーいなり SUSHI」が7月5日(金)～19日(金)まで同店の平日限定ディナーメニューとして、「いなりキーマカレー」が7月1日(水)～31日(水)まで東京「旧ヤム邸シモキタ荘」のランチメニュー、大阪「旧ヤム鐵道」の終日メニューとしてお楽しみいただけます。

■個性引き立つ3種の【スパイスカレーいなり】

<価格：各200円・税込み>

【カレー鶏そぼろいなり】(写真左)

ゴボウの香りと食感がアクセントのオーソドックスなカレー味のそぼろ。噛む度弾けるクミンの香りと甘じょっぱい揚げが相性抜群。

【アジアン海老いなり】(右上)

グリーンカレーの爽快な辛さを揚げの甘味がやさしく包む。酢飯に混ぜたパイマックルーと香菜がアジアの香りを添える。

【メサバアチャールいなり】(右下)

ベンガル料理に多い魚とマスタード油の組み合わせを揚げに詰めた。スパイシーでメサバの酸味と仕上げのショウガが爽やか。

●提供期間：7月5日(金)～19日(金)

提供時間は平日17:30からのディナータイムのみ
つまみやスナック感覚で提供します。



Photograph by Tsunenori Yamashita

■いなりを利用した一品【いなりキーマカレー】

いなりを作った際に残る油揚げを細かく刻んで他の食材と炒めれば、スパイシーなキーマに大変身。

<価格は

数種のカレーから選ぶタイプ別>

●提供期間：7月1日(水)～31日(水)

旧ヤム邸シモキタ荘

提供時間は平日11:30からのランチタイムのみ。

玄米、ジャスミンライスとカルローズ使用の瀬戸内レモン酢ライスの3種よりチョイスできます。

旧ヤム鐵道

提供時間は営業時間内。玄米、通常提供されているカルローズ使用のターメリックライス、プロモーション期間限定としてカルローズ使用・瀬戸内レモン酢ライスの3種類が用意されています。

旧ヤム邸シモキタ荘

あいがけ1100円、

ぜんがけ1350円

旧ヤム鐵道

あいがけ993円、

トリプルカレー1209円、

オールがけカレー1425円

全て税込み



Photograph by Tsunenori Yamashita

「カルローズ」は短粒種と長粒種の間にあたり、双方の優れた点を併せ持っています。軽い食感とアルデンテともいえる歯ごたえで、スパイスやオイルとの相性もよく、カレーにも良く合うおコメです。

“カルローズ×カレー×SUSHI”の新しい試みに是非ご期待ください。

店舗情報

『旧ヤム邸シモキタ荘』

東京都世田谷区代沢 5-29-9 ナイスビル 1F TEL03-6450-8986

ランチ 11:30~14:30LO、ディナー18:00~21:30LO

(土、日、祝 11:30~15:00LO、17:30~21:30LO) 火曜休

小田急線、京王線「下北沢」より徒歩7分

<https://twitter.com/kyuyamshimokita>



『旧ヤム鐵道』

大阪市北区梅田 3-1-3 ルクアイーレ B2F TEL06-6151-1544

営業時間 11:00~23:00 <https://www.facebook.com/yamyam.taro.20111005/>



第7回カルローズ料理コンテスト 2019

香りや味が入り込みやすい「カルローズ」は、酢との相性も抜群です。アメリカを始め海外では、カルローズが広く寿司米として使用されています。USA ライス連合会日本代表事務所では、国際食「SUSHI」にカルローズを使用した新感覚の SUSHI メニューを紹介しています。今年の料理コンテストのテーマは「SUSHI サラダスタイル」、斬新なアイデアのメニューを募集しています。

応募締切は7月31日（当日消印有効）。

https://www.usarice-jp.com/pro_contest_2019/



当連合会では、季節に合わせた美味しいカレーメニューの紹介や、カレーに関するオモシロ News をお届けする FB「カレーLIKE!」を運営しています。

美味しそうなカレーの写真やレシピなども公開し、15,000人超のフォロワーが訪れる楽しい内容となっています。

<https://www.facebook.com/curryiine>

■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](mailto: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。