

PRESS RELEASE

2019年11月21日

クリスマスに SUSHI ケーキでパーティーを カリフォルニア米「カルローズ」で作る SUSHI ニュースタイル！

SUSHI
 Calrose New Style

～家庭で作るお手軽レシピから、プロのシェフ創作の豪華レシピまで～

今年のクリスマスは、ちょっと気分を変えてカリフォルニア米を使ったSUSHIケーキはいかがでしょう。カリフォルニア生まれのおコメ「カルローズ」の日本での認知促進・PR活動を展開するUSAライス連合会[本部：米国バージニア州]は、新感覚のSUSHI「SUSHIカルローズニュースタイル」を提案しています。「カルローズ」は、ビネガーとの相性が良く、軽い食感で酢飯にしてもべとつかず、アメリカを始め海外ではSUSHI RICEとして多くの寿司店で採用されています。当連合会では「カルローズ」ならではの長所を活かした様々なニュースタイルのSUSHIレシピを公開しています。

ホームパーティにおススメ、カワイイ食卓研究家「きゃらきゃらさん」の作った SUSHI カルローズ



左から「ロリポップ寿司」、「レインボーロール寿司」、「牛乳パックで簡単！ハーブ香る～モザイク寿司」
 レシピはコチラ⇒ <https://www.usarice-jp.com/sushi/>



きゃらきゃら(小林睦美)さんプロフィール

元、イタリアンシェフ。牛乳パックやクリアファイルで型を作ったり、フライパンやトースターで出来るお菓子を研究。Nadia artist、Nadia アカデミー講師、コラム執筆、企業のレシピ開発・レシピ提供、料理本レシピ記載、TV 出演、インスタグラマーとしても活動中です。 <https://nadia-artists.com/kobayashi-mutsumi/>

ホテルシェフが創る斬新な SUSHI カルローズニュースタイル/第7回「カルローズ」料理コンテスト2019 入賞作品



ロールケーキサラダ仕立て エスニックのアクセントで
 小杉 聡シェフ/東京ステーションホテル
 レシピ⇒<https://www.usarice-jp.com/recipe/recipe885.html>



カルローズ“サラダ SUSHI”酸味の共演～2種のガトー仕立て
 星野 匡利シェフ/東京ステーションホテル
 レシピ⇒<https://www.usarice-jp.com/recipe/recipe889.html>

USAライス連合会日本代表事務所では、「カルローズ」の汎用性の高さを活かした様々なメニュー提案を実施、季節のレストランメニュープロモーションも実施しています。

外食産業向けに、最新のプロモーションについてHP https://www.usarice-jp.com/soup_form/ で参加店を募集中です。また、消費者の皆様向けには、カルローズを食べられるお店の情報を随時更新しています。
<https://www.usarice-jp.com/about/restaurant.html>

カルローズ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中間にあたり、双方の優れた点を持ち合わせ、「ベタつかず軽い食感」「香り・味を吸収しやすい」「冷たくしても美味しい」「ドレッシングやオイルとの相性が良い」といった特長があります。



カルローズの詳細については <https://www.usarice-jp.com/about/middle.html>

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
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](mailto: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。