

PRESS RELEASE

2020年1月21日

カリフォルニア産カルローズ 冬のプロモーション「スープ×カルローズ」
 アメリカのソウルフード・ガンボやクラムチャウダーから
 お茶漬け風の新感覚なスープなど、バラエティ溢れるメニューが勢揃い！
 【引き続き参加店募集中！募集期間2020年3月まで】

USAライス連合会日本代表事務所(本部：米国バージニア州)では、カリフォルニア産の中粒種・カルローズを使った冬のメニュープロモーション「スープ×カルローズ」を昨年12月から開催中です。

これから参加予定の店舗を含め 30 以上のさまざまなジャンルのレストランによって、スープとカルローズを使った多彩なメニューが続々誕生しています。“スープの食材としておコメを使用”という今回のテーマに合わせ、従来の軽食としてのスープから、食事としてもご満足いただけるスープメニューが勢揃いしました。



石焼きクラムチャウダーチーズリゾット
チーズ&パスタピッコロタント
 (東京都豊島区)

お店から

具たくさんで、チーズも濃厚！
 「食べるクラムチャウダー」



茶漬け風トマトリゾット パルミジャーノの香り
和 BISTRO gg
 (東京都目黒区)

お店から

ピンクのカルポールにコンソメ仕立てのトマトスープをかけてお召し上がりいただく和BISTRO 風茶漬けです。



オマール海老スープの魚介ガンボ
BODEGA d'evis
 (兵庫県西宮市)

お店から

絶品オマールスープとカルローズをぜひ一緒に召し上がりください。



赤海老とホタテのレモンスープリゾット
Bintje <ピンチェ>
 (東京都中央区)

お店から

温かいスープとサラッとした食感のカルローズを組み合わせた、爽やかなレモン風味のリゾットです。



ミネストローネ3種のカルローズ添え
グローバルキッチン An
 (広島県三原市)

お店から

ミネストローネに3種のカルローズを可愛いお団子にして添えて。



豚肉と彩り野菜のスープリゾット風
Bistro Porker
 (東京都品川区)

お店から

スープに入れてもパラパラな食感が楽しめるカルローズだから作れたリゾットです。スープと合わせてお召し上がりください。

参加頂いているレストランから「温かいスープにカルローズを加えたことで、通常のスープよりも満足度が高いとお客様から好評」「どんな味にもなじんで、スープにいれるとすぐにほぐれて食べやすいし、調理上でも扱いやすい」等の声が届いています。他の参加店情報は別表をご参照ください。

プロモーション参加予定店舗リスト

BOSTON OYSTER & CRAB 日比谷店 (東京都千代田区)	BOSTON OYSTER & CRAB ルミネ横浜店 (神奈川県横浜市)	Café めし処 CAVA 亭 (東京都千代田区)
ナチュラルビュッフェ ユコーネ (愛知県一宮市)	American Diner BY THE WAY (神奈川県茅ヶ崎市)	サルサカバナ 四ツ谷パール (東京都新宿区)
サルサカバナ 中野店 (東京都中野区)	ブルックリンダイナー (東京都世田谷区)	ステーキ&しゃぶしゃぶ パンドラ (東京都新宿区)
中華酒菜たなか (東京都豊島区)	ナチュラルセンス いのせ (茨城県筑西市)	ユニティーフェイス (大阪府堺市)
Mexican Dining Otra (東京都渋谷区)	レコンパンス (三重県四日市市)	BISTRO TAKERU (千葉県千葉市)
bistro BARNYARD (東京都中央区)	Blue Point (東京都港区)	菜鶏 (香川県高松市)
TORO TOKYO (東京都中央区)	Flava Joint (東京都世田谷区)	OMG! Café (東京都新宿区)
Chelsea Café (東京都渋谷区)	DRUNK BEARS NU 茶屋町店 (大阪府大阪市北区)	A-Diner (宮城県仙台市)
酒蔵ポデガ (兵庫県伊丹市)	古東 (ことん) (広島県三原市)	

開催期間はレストランによって異なります。レストランの詳細所在地やメニュー並びに最新情報は随時更新中のため、USA ライス連合会 HP・スーププロモーション特設ページでご確認ください。

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

この機会にスープの食材としてもぴったりのカルローズを是非お試しください。

【「スープ×カルローズ」プロモーション 参加レストラン引き続き募集中！】



カリフォルニア生まれのおコメ「カルローズ」は、食感も軽く、粒感もしっかりしていて、スープの食材としても新たな可能性を秘めています。色合いも組み合わせも自由な“スープ×カルローズ”ニュースタイルメニューで、是非プロモーションにご参加ください。(※3月中にメニュー提供開始が条件となります。)

プロモーションの参加お申し込み：ホームページ https://www.usarice-jp.com/soup_form

お問い合わせは： USA ライス連合会 日本代表事務所までお願いいたします。

TEL: 03-3292-5507 / Email: info@usarice-jp.com (担当：松浦)



**料理研究家や人気ブロガーによる『消費者向けスープ×カルローズプロモーション』も近日中に開始。
詳細は、USA ライス連合会 HP で発表いたします。乞うご期待！**

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。

当りリリースの配信元：USA ライス連合会 日本代表事務所 PR 担当 (株)プラネックス 清

TEL: 03-5411-3981 mail: suga@plx.co.jp