

PRESS RELEASE

2014年 9月 4日

新感覚ライス カリフォルニアの中粒種「カルローズ」の新製品が登場！ 西本貿易株式会社『SUNSHINE カリフォルニアライス』450g パック

アメリカ産のおコメに対する認知と理解促進を図るUSAライス連合会日本代表事務所(本部:米国バージニア州)が、日本市場で販促・PR活動を展開しているカリフォルニア産中粒種「カルローズ」に関し、この程、450gの使いやすい少量パックが登場しました。グローバルエスニックフード事業を展開する西本貿易株式会社(東京都港区)が企画・開発をし、『SUNSHINE カリフォルニアライス』の商品名で本年9月1日から販売を開始いたしました。

まずは、関東を中心に展開している同社直営のパラエティーフードショップ『p3pocket(ピースリーポケット)』の各店舗で取り扱いが随時開始されます。店頭販売に先駆け、8月31日からは西本貿易グループで青果物の輸出入及び卸売のI P M西本株式会社が販売元となり、通販ネットでも同商品の購入が可能になりました。(World Growers Selection : <http://item.rakuten.co.jp/ipmn/c/0000000330/>) 西本貿易では、今後『野菜感覚で楽しめる食材(サラダ用ライス)』として、従来のコメ流通の枠を超えた量販青果売場等のカテゴリーにもカルローズを拡販する予定です。<西本貿易グループ <http://ntcltd.com/>>

■商品概要

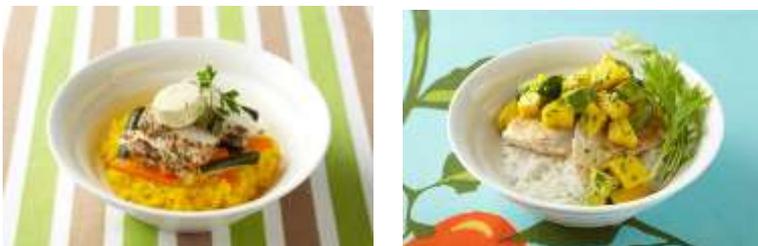
商品名	SUNSHINE カリフォルニアライス
輸入・販売元	西本貿易株式会社
ネット店舗販売	I P M西本株式会社 店舗名: World Growers Selection
内容	カリフォルニア産 中粒種「カルローズ」
容量	450g (約3合)
価格	オープン



パッケージ裏面は青果売り場での展開も意識してグリーンを基調としている。

■「SUNSHINE カリフォルニアライス」商品に対するお問い合わせ先 ■ 西本貿易株式会社 業務企画室 浜島 電話 03-3438-5646

カリフォルニア生まれの新感覚ライス「カルローズ」は、粒が大きく軽い食感とアルデンテの歯ごたえが特長で、リゾットやカレー、炒飯などに最適です。他にUSAライス連合会では、野菜たっぷりに仕上げたヘルシーなボウル(丼)メニュー、「カル・ボウル(Cal-Bowl)」という食べ方を提案しています。ドレッシングとの相性の良さを生かしたライスサラダスタイルのワンディッシュメニューです。450g入りの使いやすい容量で、求めやすい価格の当新製品を使って、家庭での「カル・ボウル」作りに挑戦してみてください。「カル・ボウル」の様々なレシピはUSAライス連合会のHPで公開しています。 <http://www.usarice-jp.com/recipe/calbowl/index.html>



左:ローストチキン&サフランライスのカル・ボウル
 右:メカジキとアボカドマンゴーサルサのカル・ボウル



■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(すか) 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いません。