

**シェラトン都ホテル東京の季節限定／夏の清涼メニュー登場！  
 カルローズ料理コンテスト 2016 の最優秀賞『食べる冷製スープ カルローズ』  
 2017年7月1日～8月31日**

緑豊かな日本庭園を眺めながらホテルのラウンジでいただくオリジナルメニューが登場。シェラトン都ホテル東京[港区白金台]のロビーラウンジ「バンブー」で、カリフォルニアのおコメ「カルローズ」を使用した夏の清涼メニュー『食べる冷製スープ カルローズ』が7月1日から8月31日まで提供されます。

当メニューは、カリフォルニア産の中粒種「カルローズ」の認知促進とPR活動を展開するUSAライス連合会が昨夏開催した「第4回カルローズ料理コンテスト2016」の一般レストラン部門で最優秀賞を受賞しました。昨年は10月に限定メニューとして提供され好評を博したのを受け、今年は夏のメニューとして再登場いたします。カルローズの軽くサラリとした食感を最大限に生かした冷製スープ仕立て、日本の郷土料理の「冷汁」をイメージした斬新な着想で、冷たくても美味しいカルローズをアピールしています。

食べる冷製スープ カルローズ



- シェラトン都ホテル東京 東京都港区白金台 1-1-50  
ロビーラウンジ「バンブー」 TEL0120-95-6663  
<http://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo/restaurant/list/bamboo/index.html/>
- 提供期間：2017年7月1日(土)～8月31日(木)
- 価格：1,800円(税・サービス料込)



メニュー考案者  
 野口達哉料理長のコメント：  
 味噌汁のジュレで味わう、洋風冷や汁。胡瓜のピューレや自家製白身魚のでんぶとご一緒にサラダ感覚でお召し上がりください。



第4回カルローズ料理コンテスト 2016  
 レストラン部門最優秀賞受賞時の野口達哉氏

※今年の第5回カルローズ料理コンテスト2017は、8月3日に最終審査の上、同日結果発表いたします。

■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  
 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。