

PRESS RELEASE

2018年8月24日

第6回「カルローズ」料理コンテスト2018 結果発表

最終審査並びに結果発表・表彰式を実施 ～8月23日、於東京ガスショールーム～

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、カリフォルニア産の中粒種「カルローズ」を使用した、『第6回カルローズ料理コンテスト2018』の最終実技審査を8月23日に実施、各部門の最優秀賞と優秀賞が決定しました。同日、審査会場の東京ガスショールーム「厨 BO!SHIODOME」(東京都港区)に於いて、結果発表並びに表彰式を行いました。

今年のテーマは“SUSHI カルローズ ニュースタイル”です。プロを対象とした「レストラン部門」と「デリ部門」、プロを目指す「学生部門」の全592作品のうち、一次審査を通過した「レストラン部門」と「デリ部門」のファイナリスト11名が最終実技審査に挑みました。学生部門は書類審査のみで、3名の優秀賞を決定いたしました。日本の伝統食「寿司」が海外でも親しまれる“SUSHI”に進化しています。「カルローズ」でSUSHIの世界を拓ける独創的なメニューが揃いました。

『第6回カルローズ料理コンテスト2018』最優秀賞/優秀賞作品

【一般レストラン部門】(応募総数:152作品)



**最優秀賞) カルローズのピカタ四川風
 ～酸味のアンサンブル～**
 山口諒真/ホテルニューオータニ
 レストラン SATSUKI 調理

★イタリア料理のピカタを巻きずしに見立てた冷製料理。
 豆板醤やニンニク、ごま油を加えたスパイシーなカルローズ



優秀賞) アサイーボウル風 SUSHI
 松山 悠也/株式会社プリンスホテル
 サンシャインシティプリンスホテル バイエルン 調理

★アサイーボウルに見立てた SUSHI。日本米では難しいフルーツとの組み合わせが実現。

【一般デリ部門】(応募総数:25作品)



**最優秀賞) 紫蘇の香る魚介のゼリー
 カルローズ米の手糰 Sushi**
 槍田和司/株式会社ミリアルリゾートホテルズ
 ディズニーアンバサダーホテル
 調理部 レストラン調理課 エンパイア・グリル

★和食の素材でフレンチの調理法、ゼリーでコーティングした手糰 SUSHI は一口で魚介の旨みが味わえる。



**優秀賞) オレンジ果汁で炊いた
 カルローズ・鴨肉のバッテラ**
 渋谷仁/フランス料理 エルルカン ビス

★オレンジ果汁で炊いたカルローズを鴨肉と組み合わせた新しい SUSHI。和とフレンチの融合。

【学生部門】優秀賞 3 作品(応募総数:415 作品)



鯛の押し寿司 昆布出汁のエスプーマ添え
青田百香/女子栄養大学
短期大学部 食物栄養学科



ガバオいなり寿司
青山瑞希/日本女子大学
家政学部 食物学科食物学専攻



地中海風押し寿司
原千里/十文字学園女子大学
人間生活学部 食物栄養学科

■審査員コメント

SUSHI というテーマに、非常に完成度の高いメニューが揃いました。カルローズの良さを活かし、寿司から一歩先に出た様々なアイデアが素晴らしい。デリ部門はどれも今すぐに商品化できそうな作品でした。世界各地で様々な素材を使い、SUSHI は進化を続けています。寿司職人では発想しにくいフュージョンとしての SUSHI に、カルローズの可能性が感じられました。SUSHI にはコメと素材の一体感が求められる難しさがありますが、これに今後も挑戦していただきたいと思います。学生部門は、415 作品と数多くの応募の中から選ばれた 3 作品でした。USA ライス連合会はこれからもプロを目指す学生を応援し、コンテストの門を開いていきます。

当コンテストのために初来日した USA ライス連合会米国本部・インターナショナルプロモーション副会長の Sarah Moran(サラ・モラン)は、参加者に感謝すると共に、「今回のコンテストを楽しみにしていました。本日試食した作品群は今までで一番美味しい SUSHI と感じました。これからもクリエイティブでイノベティブな SUSHI に期待しています。」とコメントしました。



USA ライス連合会サラ・モランと
レストラン部門最優秀賞の山口氏



ATO 副所長バレット・バンパス氏
とデリ部門最優秀賞の槍田氏

一般部門の最優秀賞受賞者には賞金 20 万円、優秀賞には賞金 5 万円、副賞としてカルローズ 10kg を進呈、また最終審査に残った入賞者全員に賞状が授与されました。学生部門の優秀賞受賞者には賞金 3 万円が贈られました。

- 審査員 東京すしアカデミー(株)代表取締役社長 福江誠氏/RECIPE&MARKET、L'AS オーナーシェフ
兼子大輔氏/株Mizkan MD 本部 開発技術部 開発技術 2 課 兼 味確認室 永坂武寛氏/
株クーニーズ・アソシエ代表取締役 青島邦彰氏 /株柴田書店 浅井裕子氏/USA ライス連合会
- 後援 アメリカ大使館農産物貿易事務所(ATO)

■その他入賞者一覧 (五十音順、敬称略)

【一般レストラン部門】4 作品

氏名	メニュー名	所属
1. 草野雅彦	“スープで食べる” 今穫れ野菜の「散らし寿司」	株式会社益正グループ 本部 常務取締役
2. 黒田幸裕	ガスパチヨに見立てたばら寿司 お米のバリエーションを楽しんで	リーガロイヤルホテル レストラン シャンボール
3. 吉井康博	ワインピネガーのシートを纏った 炙りサーモンのカルローズ寿司	宮古島東急ホテル&リゾート 洋食調理部
4. 吉田光	カルローズのセルクル寿司 モザイク仕立て	株式会社クリエイティブ・ベイサイド Mare Cucina



入賞 1.



入賞 2.



入賞 3.



入賞 4.

入賞 ②

【一般デリ部門】3 作品

A. 上田茂雄	松坂牛しぐれ煮と夏野菜のごちそう香味寿司 ケーキ～花穂紫蘇と金箔を添えて～	株式会社まつおか 商品本部開発部
B. 大川将和	四色のちらし寿司 ～カルローズ米で～	株式会社ミリアルリゾートホテルズ ディズニーアンバサダーホテル 調理部レストラン調理課 エンパイア・グリル
C. 平光直文 ／宮崎麻衣	ぷちぷちカップスシ	株式会社美ノ久 開発チーム

*当部門については、一次審査通過者は該当者1名なしのため、当初予定の6名でなく5名となりました。



入賞 A



入賞 B



入賞 C

<コンテスト詳細については http://www.usarice-jp.com/pro_contest_2018/でご覧いただけます。>

■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

■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。