

PRESS RELEASE

2016年7月13日

中南米各国の料理にカリフォルニアのおコメ「カルローズ」
ラテンレストラン TORO TOKYO / 料理で旅する “LATIN HIKE” 12か月
7月1日（金）～8月31日（水）はブラジル！

USAライス連合会がPRを展開しているカリフォルニア生まれの「カルローズ」は、日本米に比べて粘りが少なく、パラリとした食感が特長の中粒種のおコメです。茹でてでもべたつかず、煮崩れもしにくいなど、様々な調理法や素材との組み合わせに適應することから、南米ではお馴染みのブラックビーンズ&ライスや、濃厚なソースを使った煮込み料理やの多いラテン料理との相性も抜群です。

中南米料理専門のレストラン TORO TOKYO（トロ トーキョー、銀座コリドー街）では、今年1月から月替わりで開催しているラテンメニューフェア“LATIN HIKE（ラテン ハイキ）”が好評、1月アルゼンチン、2月チリ、3月コロンビア、4月コスタリカ、5月キューバ、6月ボリビアとつづき、7月には2016オリンピック開催国のブラジル料理が登場します。ブラジルの後も LATIN HIKE は続く予定です。

同店では、中南米の料理に適していると、ランチタイムのラテンライスボウルを始め、おコメはカルローズを使用しています。新しくて珍しいラテン各国料理を一年かけて楽しみながら、カルローズの新しい食べ方も堪能できるユニークな企画です。世界各国で愛されているカルローズと南米各国料理のコラボレーション、夏にピッタリのラテン料理を堪能してください。

7・8月のLATIN HIKE ラテンハイキ 【ブラジル連邦共和国】

- ・夏ハモのセヴィーチェ 1300円
- ・チーズとハムのスパイシーフリット “パステル” 1P 400円
- ・チポトレ&チーズがけグリルコーン” コーン オン ザ コブ” 1P 650円
- ・黒豆と豚スネ肉の煮込み” フェジョアーダ” ケールとオレンジ添え 1300円
- ・グラスフェッドビーフテールの煮込み” ハバーダ” ポンデケージョ添え 2800円
- ・ココナッツとシーフードのシチュー “ムケッカ” カルローズ添え 1800円

ブラジルの郷土料理のシーフードシチュー “ムケッカ” の中でもココナッツミルクが入った “ムケッカバイーナ” は、シーフードの旨みとトマトの酸味、ココナッツミルクの甘みが絶妙で、ライス(カルローズ)との相性も抜群です。



・これまでのカルローズと合わせたメニュー例

- 2月チリ 鶏もも肉と温野菜のトマトシチュー 1800円
- 4月コスタリカ ブラックビーンズのライスパエリア チョリソと目玉焼きのせ 1800円
- 5月キューバ 牛タンのトマト煮込み キューバスタイル ブラックビーンズライス添え 2200円



〒104-0061 東京都中央区銀座6-2 先銀座コリドー街

 TEL : 03-6274-6361 <http://torogastobar.jp/>

LATIN HIKE に関するお問合せは、株式会社ミールワークス PR: 神事まゆみ（ジンジマユミ）様

■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](mailto: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)


パッケージのイラストはイメージです