

## PRESS RELEASE

2016年7月7日

### USAライス連合会のカルローズ・サマープロモーション

## 新しくてクセになる味“冷たいジャンバラヤ”が登場！ カフェキッチン&マルシェ Bintje（ビンチェ）で7月6日から

USAライス連合会日本代表事務所は、カリフォルニアのおコメ「カルローズ」の販促活動の一環として、今年もレストランでのサマープロモーションを実施いたします。「カルローズ」を使った各店オリジナルのメニュー開発と販促サポートを通して、一般消費者の方々へ「カルローズ」の美味しい食べ方を提案します。

今年の夏のレストランメニューで最初に登場するのは、「カフェキッチン&マルシェ ビンチェ」（中央区）の『冷製ジャンバラヤ』です。アメリカ・ルイジアナ州の郷土料理「ジャンバラヤ」を冷たいサラダ仕立てにしたオリジナルメニューです。野菜・豆・チキンなどの具材を冷たくしたカルローズがまとめ上げていて、栄養バランスのとれた逸品です。



#### はちきん地鶏の冷製ジャンバラヤ 890円（税込）

ケイジャンスパイスをベースに、レモン汁やタバスコなどのアクセントをきかせた独特の味わいで冷たくした「カルローズ」のさっぱりとした食感とマッチしています。酸味・甘み・辛味のバランスが絶妙で、今までに食べたことのない新鮮な味わいが後を引きまします。ランチの他にディナーの前菜としてもお勧めです。

提供期間：7月6日（水）～8月末（延長の可能性も有り）

■カフェキッチン&マルシェ ビンチェ <http://bintje-food.com/top>

所在地 東京都中央区日本橋箱崎町34-9 大久保ビル1F 電話番号 050-1091-6705

お昼ごはん&カフェタイム 11:00～17:00 ほろ酔い&晩ごはんタイム 17:00～22:00

（冷製ジャンバラヤの提供時間は 14:00～22:00）

■レストランオーナー 水村郁代さんとジャンバラヤ&カルローズとの出会い  
かつて(株)デニーズジャパン（現セブン&アイ・フードシステムズ）でジャンバラヤのメニュー開発に従事し、日本米で出しにくいパラリとした食感を求めている時に出会ったのが「カルローズ」だったとのこと。当時あまりポピュラーでなかったジャンバラヤが人気メニューとして受け入れられたそうです。



カルローズはカリフォルニアのバラという意味の名前を持つ、カリフォルニア州オリジナルの中粒種です。

日本のおコメである短粒種とタイ米等で知られる長粒種の中間にあたり、双方の優れた点を持ち合わせ、軽い食感とアルデンテとも言える歯ごたえと、冷たくしても美味しいのが特長です。

■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)