

## PRESS RELEASE

2016年7月19日

### USAライス連合会 “カル・ボウル” プロモーション 女子栄養大学監修の「500kcal カル・ボウル」レシピを開発 ワンディッシュで栄養バランスのとれた新しいおコメの食べ方提案

USAライス連合会日本代表事務所は、カリフォルニア産中粒種「カルローズ」の特長を活かした女子栄養大学開発・監修レシピを紹介する新メニューブック：【女子栄養大学監修 食べごたえのある 500kcal “カル・ボウル” レシピ】を製作いたしました。

カル・ボウル(Cal・Bowl)は、野菜や肉などの具材と、軽い食感のカルローズを組み合わせた新感覚ライスメニュー。当レシピ集では、近年流行のベジ丼やサラダライスなど、消費者が“軽い”丼メニューを求める嗜好に注目し、女子栄養大学の監修によって約500kcalで美味しさに加えて栄養バランスも検証した7種のヘルシーなカル・ボウルメニューを紹介しています。

ターゲットはダイエットに関心の高い20～40代の働く女性で、忙しくても栄養バランスのとれた満足感のある食事を手軽に楽しんで頂くため、調理時間は30分以内となるように工夫されており、遅い夕食や休日のランチにも適したメニューです。また、新しいおコメの使い方として、惣菜・テイクアウト商品にも汎用頂けるレシピブックです。

当レシピブックは、一般向け販促キャンペーンや惣菜・中食業界向けのプロモーションなどに広く活用していきます。また、USAライス連合会のHPに全レシピを公開し、カル・ボウル専用サイトの特設ページやFacebookでも告知致します。

※カル・ボウルサイト <http://www.usarice-jp.com/calbowl/index.html>

※カル・ボウルFB <http://www.facebook.com/calrosebowl/>

### 女子栄養大学監修 食べごたえのある 500kcal “カル・ボウル” レシピ

発行：USAライス連合会日本代表事務所

監修：女子栄養大学

体裁：B6版 18頁 カラー

内容：カリフォルニア産中粒種「カルローズ」の特長と調理法、  
“カル・ボウル”の説明とカロリー&栄養ポイント付レシピ7点、  
アメリカ米に関する基本情報などを掲載。（※非売品）



#### ■カルディコーヒーファームで販促・キャンペーンを実施

「カルローズ」の450gパッケージ商品『SUNSHINE カリフォルニアライス』を取り扱う  
コーヒーと輸入食品の小売店「カルディコーヒーファーム」（株式会社キャメル珈琲／本社：東京都世田谷区）にて、以下のキャンペーンを実施いたします。

- ① 店頭での販売促進：全国約100店舗で7月7日より※店舗により開始時期が異なります。

カルローズの販売棚に「500Kcal カル・ボウル」のレシピ2点を掲載したリーフレットを設置。商品を立ててディスプレイできる専用トレーを使用し、より目立つ売り場環境とします。

- ② 公式オンラインショップでのキャンペーン：7/15～8/31まで

公式オンラインショップで商品を購入した方の特典として、  
「女子栄養大学監修 食べごたえのある 500kcal “カル・ボウル” レシピ」ブックを  
プレゼントいたします（数量限定 ※無くなり次第終了）。



#### ■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)

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。