

PRESS RELEASE

2012.7月2日

今年の夏は 冷たいカレー が熱い共演！
アメリカのおコメ「カルローズ」× サマーカレーを都内 3 店舗で展開
 ～ 『2012 カルローズ 夏カレー e レシピコンテスト』連動企画 ～

気象庁によると今年の夏は気温が高めとの予想、夏に人気のカレーにも「冷やし」が登場します。アメリカ米の普及・啓発を行う USA ライス連合会では、アメリカ、カリフォルニア州のオリジナル種「カルローズ」を使ったカレーメニューを推奨、都内 3 店舗でそれぞれのシェフが開発したサマーカレーを提供し、カルローズとカレーの相性の良さを PR いたします。

アルデンテ感のある軽い食感が特長のカルローズの、冷えても美味しいという点を活かして冷たいカレーに仕上げました。食欲の無い時にも快いカレーの刺激とサラダ感覚で食べられるカルローズのベストマッチ、3店のシェフがそれぞれに開発した SP メニューは 7 月 1 日～7 月 31 日の 1 か月間限定で提供されます。

<p>店舗</p>	<p>Curry up 渋谷区神宮前 2-35-9 http://curryup.jp/jp/</p>	<p>アーキテクトカフェ青山 港区南青山 2-27-18 http://www.architectcafe.com</p>	<p>Café Madu 青山店 港区南青山 5-8-1 http://www.madu.jp/shop list/</p>
<p>Menu</p>	<p> カルローズと冷製トマトの カレー タンドリーチキンの サラダのせ 1,000 円</p>	<p> 冷製 豚しゃぶカレー 1,100 円</p>	<p> 冷製グリーンカレーと 魚介のトマトリゾット 1,500 円</p>
<p>開発者</p>	<p> アミン ホセ シェフ</p>	<p> 森田武士 店長</p>	<p> 横田譲 シェフ</p>

当企画は現在実施中の『2012カルローズ 夏カレー e レシピコンテスト』と連動しており、コンテスト優秀者のメニューが、アーキテクトカフェ青山で 9 月の 1 か月間(暫定)採用される予定です。

「軽い食感」が魅力のカルローズは、パスタ感覚やサラダ感覚で調理いただけるおコメです。「香り・味を吸収しやすい」「ドレッシングやソースとの相性が良い」「冷たくても食感が良くおいしい」「アルデンテ感が出しやすい」などの特長があります。

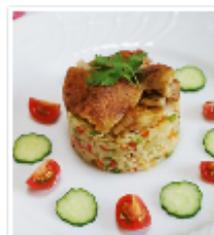
コンテストでは、一般的な「カレーライス」にとどまらず、カルローズの特長が活きる独自の「カルローズ」×「カレー」レシピを募集しています。USA ライス連合会の HP では、コンテスト応募者からの新着レシピが毎日更新されている他、プロ・アマが開発した様々なカレーアイデアが満載、カルローズが拓けるカレーの世界を是非チェックして下さい。



◇ 2012 カルローズ 夏カレー e レシピコンテスト 応募概要 ◇

- 募集期間 : 2012 年 6 月 1 日(金)~2012 年 7 月 16 日(月・祝)
- 応募資格 : 料理を職業としていない方 / 性別、国籍は不問(但し日本語で応募可能な方)
- 賞品(予定): 最優秀賞(1 名):賞金 10 万円、都内のレストランでメニュー化
優秀賞(2 名):賞金 5 万円 夏カレー特別賞:賞金 3 万円
- 応募方法: USA ライス連合会ホームページの応募フォームから、レシピと写真 1 枚を投稿
詳細は <http://www.usarice-jp.com/curry2012/>

昨年の受賞作



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。

主催: USA ライス連合会 日本代表事務所(株式会社 cinq 内)

メール: info@usarice-jp.com TEL: 03-3292-5507 FAX: 03-3292-5056

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 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)