

PRESS RELEASE

2016年8月18日

## 第4回「カルローズ」料理コンテスト 結果発表

### 一般レストラン部門とデリ部門(新設)の最優秀賞が決定!

アメリカ産のおコメに対する認知と理解の促進を図るために販促・PR活動を展開している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4回「カルローズ料理コンテスト2016」の最終審査を8月17日に実施、各部門の最優秀賞と優秀賞が決定しました。

本年は“マリアージュ～食材を生かすカルローズ”を共通のテーマとし、従来のレストラン部門に加え、デリ部門を新設し、カルローズの「食材」としての可能性をさらに広げた内容でメニューを募集いたしました。レストラン部門156点、デリ部門74点のオリジナリティ溢れる作品の中から一次審査を通過したファイナリスト14名【レストラン部門6名/デリ部門8名】が最終実技審査に進み、プレゼンテーションを実施いたしました。また、学生部門は394点の応募の中から、書類審査によって3名の優秀賞を決定、3部門の結果発表と表彰式は同日、審査会場の東京ガスショールーム「厨BO!SHIODOME」(東京都港区)で行われました。

結果は以下の通りです。

#### 【一般レストラン部門】(応募総数:156作品)



最優秀賞) 食べる冷製スープカルローズ 冷汁のイメージで...  
 野口達哉/㈱近鉄・都ホテルズ シェラトン都ホテル東京  
 料飲部 ロビーラウンジ

郷土料理の冷汁をフレンチ風に表現、冷たいカルローズとコンソメのような味噌汁のジュレと具材を混ぜ合わせた斬新な作品



優秀賞) 鶏手羽先のカルローズ詰め  
 スパイシーカルローズと共に  
 岩竹宏宣/ホテルモンテラ・スール大阪  
 中国料理 彩雲

広東料理をベースに、詰め物のコメの他、おこげ風のスパイシーカルローズを散らした2種類の食感

#### 【一般デリ部門】(応募総数:74作品)



最優秀賞) サーモンとカルローズのシチューポットパイ  
 作田大介/㈱ディーンアンドデラーカジャパン 品川店

バターライスにしたカルローズとサーモンシチューをパイ生地の中にぎっしりと詰め込んだボリュームある一品



優秀賞) いわしのコンフィとカルローズ、  
 蟹身のトマトリゾットの湯葉巻き  
 北山匡彦/下鴨デリ

酢飯といわしの組み合わせと蟹トマトリゾットの2種類を京湯葉で手巻きずしのように仕上げた上品な味わい

## ■審査員総評

今年で第4回を迎えた「カルローズ料理コンテスト」は、見た目にも美しい作品が揃いました。カルローズの冷やしても美味しい、香りやオイルとの相性が良く、味が浸透しやすいという特長を存分に発揮した創意工夫が凝らされたメニューはどれも美味しく、甲乙付け難い内容となりました。

レストラン部門の最優秀「食べる冷製スープカルローズ 冷汁のイメージで…」は、冷汁というローカルフードをフランス料理にまとめるというアイデア自体も素晴らしく、カルローズの良さをおコメとして、また食材として最大限にアピールしています。

今年新設のデリ部門には、期待以上にクオリティの高い作品が集まりました。パッケージ、提供シーンやスタイル、持ち運びの良さや手軽さ、想定販売価格など、デリとしての特性が十分に考案されていました。最優秀賞「サーモンとカルローズのシチューポットパイ」はデリらしい分かりやすい作品で、おコメと具材とのバランスもとれており、作りたてはもちろん、テイクアウトして家庭で食べる時の味と状態についても考慮されていました。



### ■審査員

(株)ウェルカム/(株)ディーン アンド デルーカ ジャパン  
取締役 総料理長 村上英寿氏、

レストランオギノ オーナーシェフ 荻野伸也氏、  
(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

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。

また、学生部門は「ランチに食べたいワンプレートメニュー」のサブテーマに相応しい見た目にも鮮やかな 3 作品が優秀賞を受賞、受賞者には賞金 3 万円が贈られました。

### 【学生部門】優秀作品 3 点 (応募総数:394 作品)



カルローズ福岡プレート  
(塩沢美香・平岡栄養士専門学校)



カラフロールズ  
(石川友利加・日本女子大学 食物学科食物学専攻)



初夏:カルローズワンプレート~ロゼの香り~  
(西平恵美子・赤堀フードコーディネータースクール)

### ■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。

■その他入賞者一覧

【一般レストラン部門】

メニュー名	氏名	所属
① 3種のカルローズ 庭園仕立て	劔持 龍一郎	(株)プリンスホテル グランドプリンスホテル高輪
② カルローズ米とクルミのアヒージョ	村上 建司	(株)ダイヤモンドダイニング
③ シーフードとカルローズを詰めたおこぜのロースト、 サフラン風味のブイヨンを注いで	池田 一	(株)ミリアルリゾートホテルズ アンバサダーホテル エンパイアグリル
④ カルローズと発芽させた小麦 オーガニックレモンのシュクレサレ	野地崎 祐輔	Restaurant Nori et Noji (レストラン ノリエノジ)



入賞 ①



入賞 ②



入賞 ③



入賞 ④

【一般デリ部門】

A カルローズスティック 焼リゾット	草野 雅彦	(株)益正グループ
B ミャンマー風カルローズ入り肉団子の納豆カレーソース タミントウ添え	嶋倉 秀一	クワイエットカフェ
C うなぎとフォアグラのライスコロケ、サフラン風味	原田 博史	(株)ディーンアンドデルーカジャパン 有楽町店
D タコライスバーガー	作山 夏美	(株)ディーンアンドデルーカジャパン 恵比寿店
E アンチョビとオリーブのチーズリゾット詰めオニオンフライ	神藤 千穂	TES10 food&design
F 夏野菜とカルローズのマセドワーヌサラダ	渋谷 仁	メゾンイチ



入賞 A



入賞 B



入賞 C



入賞 D



入賞 E



入賞 F