

PRESS RELEASE

2016年12月9日

アメリカ発の食べるスープ、「ガンボ」を多彩なメニューで楽しめる
 『ガンボ with カルローズ フェア』 拡大中！

主食として食べる、具たくさんのスープが流行っています。スープ専門店やコンビニ各社においても商品開発が活発化し、手軽でバランスのとれた栄養食として人気を集めています。USA ライス連合会日本代表事務所は、「食べるスープ」としてアメリカではお馴染みの郷土料理「ガンボ」スープと、カリフォルニア生まれの中粒種「カルローズ」を合わせた『ガンボ with カルローズフェア』をこの冬、都内を中心にレストラン 17 店舗で開催します。

ガンボはスパイシーで濃厚なスープをおコメに合わせた、日本のカレーのような一品。様々な具材でバラエティを楽しめ、メニュー展開が期待できます。「パリリとした軽い食感・味や香りを吸収しやすい・べたつかずスープを加えてもおコメの形が崩れにくい」という特長を持つ「カルローズ」はスープとの相性が抜群。各店のシェフが開発した個性あふれるガンボスープとのコラボレーションをお楽しみください。



【各店の詳細とメニュー ～合わせる食材のバラエティも豊か～】

◆週替わり・8種類◆

店名	最寄り駅/TEL	メニュー	提供期間
トニーローマ六本木店	六本木 050-5789-2623	週替わりガンボ 8種類	11/21～1/13(8週間)

◆チキン◆



写真：ホズク* チラキレス風チキン
ラゲーとアサリのガンボスープ

店名	最寄り駅/TEL	メニュー	提供期間
ブルックリンダイナー 駒沢本店	駒沢大学 03-6805-2981	チキンガンボ	12/1～2月末日 ディナータイムのみ
ホズク	表参道 03-5485-6975	チラキレス風チキンラゲー とアサリのガンボスープ	12/1～1/31 ディナータイムのみ
ガンボキッチン周	中目黒 03-3712-6661	シュリンプ&チキンガンボ	12/1～1月末日 ディナータイムのみ
Navarre Tokyo	表参道 03-6450-6341	アーモンドと 季節野菜のチキンガンボ	12/1～12/31 まで ディナータイムのみ

◆シーフード◆



写真：Otra Annex / Otra 本店
“ルイジアナ風シーフードガンボ
ライス”

店名	最寄り駅/TEL	メニュー	提供期間
ブルックリンダイナー 中目黒店	中目黒 03-6452-3847	シーフードガンボ	12/1～2月末日 ディナータイムのみ
TexMex DiningBar Otra 本店	恵比寿 050-5786-0210	ルイジアナ風シーフードガ ンボライス	12/1～1/31 ディナータイムのみ
Otra Annex	恵比寿 050-5786-0211	ルイジアナ風シーフードガ ンボライス	12/1～1/31 ディナータイムのみ
Bistro Barnyard	銀座一丁目 03-6228-7400	バーンヤード NEW★ガンボ	12/1～1月末日 ディナータイムのみ
ゴッサムグリル	恵比寿 03-5447-0536	カルローズおこげとロブス ターコンソメガンボスープ	12/1～1/31 ランチ/ディナー

◆ソーセージ◆



写真：MADE IN ISLAND
“ハーブソーセージ・ひよこ豆と
スモークチキンのガンボ”

店名	最寄り駅/TEL	メニュー	提供期間
MADE IN ISLAND	大森 070-6456-4011	ハーブソーセージ・ひよこ豆と スモークチキンのガンボ	12/1～1月末日 ディナータイムのみ
リエコーヒー	(新宿)都庁前 03-5321-7050	RIE's ガンボスープボウル	12/1～3/31 ランチ/ディナー
TOKYO FAMILY RESTAURANT	渋谷 03-3797-3355	ガンボ	12/1～1/31 ディナータイムのみ
GOOD MEAL SHOP 渋谷店	渋谷 03-6805-1893	ガンボ	12/1～1/31 ランチタイムのみ

※残りの店舗は詳細決まり次第順次 web にて公開します。

USAライス連合会では、冬季プロモーションメニューとしてこれまでも「スープ×カルローズ」を推奨してきました。今年フューチャーした「ガンボ」は「カルローズ」がスープの具材にもなりうるおコメということ、より多くのシェフや消費者の方々に知ってもらうチャンスと可能性を秘めた魅力あるメニューです。

さらに多くのレストランへの働きかけを続けるとともに、家庭でも簡単に作れるレシピや、作り方の動画、各参加レストランのメニューと店舗の詳細情報を掲載した“ガンボ”特設ページをUSAライス連合会HP上に公開致しました。

<http://www.usarice-jp.com/gumbo/index.html>

【ガンボwithカルローズフェア 特設ページ】



【“ガンボ”作り方動画】



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
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。