

NEWS RELEASE

2011年7月11日
USA ライス連合会

USA ライス連合会主催のレシピコンテスト、投稿レシピ数 250 件を達成！
～6月1日（水）より投稿受付中！『カルローズ 夏カレー e レシピコンテスト』～

アメリカ米の普及・啓発を行う USA ライス連合会は、6月1日（水）より募集を開始した『カルローズ 夏カレー e レシピコンテスト』の投稿レシピの総数が 250 件を突破したことをお知らせいたします。

コンテストのテーマは「おコメとカレーを素材にしたオリジナルレシピ」で、6月1日（水）の募集開始から順調にレシピ数は伸び、このたび、約1ヶ月半で250件を突破しました。

投稿されたレシピは、メインディッシュに限らず、前菜、サラダ、デザートなどの幅広い料理や、和食やイタリアンなど様々なジャンルが揃ったほか、美しく色鮮やかな盛り付けやユニークなネーミングなど、細部にまでこだわりの感じられる作品が数多く集まりました。異なるレシピであれば一人何点でも応募できるため、熱心な参加者は複数のレシピを応募しコンテストを盛り上げています。

今後は、7月15日（金）にレシピの受付を終了後、厳正なる審査によって20点のレシピを選定し、インターネットの一般投票により受賞作品4作品を決定します。グランプリに選ばれた方には、賞金ならびに賞品（お米）が贈られるほか、西麻布のレストラン「bisteria sama.sama（ビステリア・サマサマ）」で、9月1日（木）より1ヶ月間、期間限定メニューとして最優秀レシピのメニューが提供されます。



※投稿されたレシピの例

カルローズ 夏カレー e レシピコンテスト概要

- 募集テーマ:** おコメとカレーを素材にしたオリジナルレシピ
- 募集期間:** 2011年6月1日～2011年7月15日
- 応募方法:** USAライス連合会オフィシャルウェブサイトの応募フォームから、
レシピ（料理名やコンセプトも含む）と写真1枚を投稿
コンテストページ URL : <http://www.usarice-jp.com/curry/>
- 審査方法:** 7月下旬 一次審査（応募作品の中から事務局が優秀レシピを選出）
8月上旬 二次審査（インターネット上での一般投票で上位3レシピを選出）
- 審査基準:** カルローズの特長を活かしたオリジナリティあふれるレシピであること
※ネーミングやコンセプト、楽しく食べる演出アイデアも審査の対象となります
- 結果発表:** 8月29日 USAライス連合会ホームページで受賞作品を発表
- 特別審査員:** 長坂将志シェフ（イタリアンレストラン「bisteria sama.sama」）
- 賞品:** グランプリ（1名）賞金10万円、レストランでのメニュー化、カルローズ5kg
準グランプリ（2名）賞金5万円、カルローズ5kg
夏を乗り切る！“ひんやりレシピ”賞（1名）賞金3万円、カルローズ450g

【特別審査員プロフィール】



長坂 将志シェフ

西麻布のイタリアンレストラン「bisteria sama.sama（ビステリア・サマサマ）」オーナーシェフ。老舗フレンチレストラン、京橋「シェ・イノ」で修業を積んだ後、渡米。カリフォルニア「シノア・オン・メイン」などの有名店でシェフを務める。1997年に帰国し、2010年10月に同店を開店。クラシックなフレンチに自由な発想を加えた独創的な感性により、さまざまな分野で活躍中。

USAライス連合会について

USAライス連合会とは、1994年8月に、全米米生産者協会、全米精米業者協会、USAライスカウンシルの3団体が創設したアメリカのコメ産業界を代表する非営利の外郭団体。コメ産業に関わる調査研究、マーケティング、販売促進活動を行っている。日本では、国内におけるアメリカ米の理解および需要促進のために各種プロモーション活動を展開している。

所在地（ワシントン本部）： 4301 North Fairfax Drive, Suite 425 Arlington, VA 22203

会長兼CEO： Elizabeth C. Ward（エリザベス・ウォード）

報道関係のお問い合わせ先

〒150-8343 東京都渋谷区渋谷 2-12-19 東建インターナショナルビル 10F

プラップジャパン内 USAライス連合会 日本代表事務所

TEL：03-4570-3197 FAX: 03-3486-7502

URL： <http://www.usarice-jp.com/>