

PRESS RELEASE

2017年8月4日

## 第5回「カルローズ」料理コンテスト 結果発表速報

### 実技審査で「レストラン部門」と「デリ部門」の最優秀賞・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5回カルローズ料理コンテスト2017」の最終実技審査を8月3日に実施、各部門の最優秀賞と優秀賞が決定しました。結果発表と表彰式は同日、メディア関係者を招いて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。

今年の統一テーマは“**おコメ料理のイメージを変える!**”です。応募数は「レストラン部門」146作品、「デリ部門」38作品、「学生部門」395作品の全579作品でした。このうち一次審査を通過した「レストラン部門」と「デリ部門」各6名、計12名のファイナリストが最終実技審査に挑みました。学生部門は書類審査のみで、3名の優秀賞を決定いたしました。

<コンテスト詳細については [http://www.usarice-jp.com/pro\\_contest\\_2017/](http://www.usarice-jp.com/pro_contest_2017/)をご覧ください。>

結果は以下の通りです。

#### 【一般レストラン部門】(応募総数:146 作品)



**最優秀賞) オマール海老と魚介のセビーチェ  
カルローズサルサとパクチージュレ**

永田 優/㈱ダイヤモンドダイニング カフェ ノイズ  
 カルローズをオマールの肉汁とトマトで炊き上げサルサにし  
 魚介とマンゴー等をトッピングしてパクチージュレを添えたス  
 パイシーな一品



**優秀賞) カルローズのスフレ “和”のテイストで**

但馬 彰典/ホテルニューオータニ  
 トウールダルジャン 東京  
 砕いたカルローズと豆乳で作った具材入りスフレをカルロ  
 ーズのリゾットに合わせ、トッピングのチュイルにもカル  
 ローズを使用

#### 【一般デリ部門】(応募総数:38 作品)



**最優秀賞) カルローズとダイスベジのメイソンジャー  
・だしジュレサラダ**

川原 淳子/㈱旬菜デリ 五霞事業所  
 商品開発部 商品開発課  
 ボイルしたカルローズとダイス状にカットした野菜を  
 白だしジュレとオリーブオイルで和えたサラダ



**優秀賞) カルローズ米で作った2種類のホットサンド  
カレー風味のサンドと生姜焼きサンド**

森 大地/㈱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  
 カルローズのリゾットをカリッと焼き上げてホットサン  
 ドにしたボリュームある一品

【学生部門】優秀賞3作品(応募総数:395作品)

課題：ミールサラダ



ガスパチョ風カルローズサラダ

岡田綾 日本女子大学  
家政学部 食物学科 食物学専攻



パエリア風カルローズタコスサラダ

岡田丈二 原田学園広島酔心調理製菓専門学校  
職業実践専門課程 調理師科 2年コース



カルローズ×トーフ~ころころヘルシー米サラダ

沖中凜香 原田学園広島酔心調理製菓専門学校  
職業実践専門課程 調理師科 2年コース

### ■審査員コメント

第5回の節目を迎えた「カルローズ料理コンテスト」は、年々作品のレベルが向上し、カルローズならではのおコメ料理のバリエーションが広がってきています。今年は和と欧米の折衷が目立っていましたが、南米などのおコメ文化にも目を向けて、更に広がりを目指していただきたい。

昨年新設のデリ部門はこれからも注目の分野です。各候補とも創意工夫され、様々なシーンを想定したメニュー提案がなされました。今回はカルローズを一番美味しく感じ、各素材のバランスがとれた作品が評価されました。今後のデリ部門の更なる進化に期待します。

学生部門は毎年数多くの応募が集まり優秀賞3作品を選出するのが大変です。学生のうちにこの様なコンテストを通して経験を積み、将来はレストラン部門、デリ部門にチャレンジして欲しいと思います。

当コンテストのために来日したUSAライス連合会米国本部・アジアプログラム担当ディレクター、Jim Guinn(ジム・グイン)は、カルローズの品質の高さについて日本のフードサービス業界での評価と知名度が上がってきており、今後の躍進を期待しているとコメント、コンテスト参加者に感謝するとともに、カルローズの多様性を是非広めていただきたいと締め括りました。



ジム・グインより  
最優秀賞の盾を授与される  
レストラン部門 永田優氏



デリ部門最優秀賞の  
川原淳子氏

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。学生部門の優秀賞受賞者には賞金3万円が贈られました。

- 審査員 ア タ ゴール オーナーシェフ 曾村讓司氏/vivo daily stand 総料理長 花本朗氏/  
J・Yスタジオ 代表 興 十郎氏/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

■その他入賞者一覧

【一般レストラン部門】

所属	氏名	メニュー名
(株)ロイヤルホテル リーガロイヤルホテル レストラン シャンボール	後藤 沙織	カルローズ米のバリエーション ブイヤベース仕立て ①
コンラッド東京 コラージュ	増澤 ゆかり	カルローズライスフィンガーフード ～おコメ料理の再構築～ ②
(株)ホテル日航福岡 レ・セレブリテ	松尾 一成	カルローズのトマトライス バラに見立てたサラダ仕立て ③
(株)ロイヤルホテル リーガロイヤルホテル セラーバー	山口 直大	カルローズ4種のグラス盛り おにぎりの具材で ④



入賞 ①



入賞 ②



入賞 ③



入賞 ④

【一般デリ部門】

入賞 ②

A DINER	小畑 真紀	カルローズケーキ ～短角牛のビーフストロガノ風～ A
(株)日本平ホテル オールデイダイニング	木村 誠	葡萄の葉で蒸した燻製カルローズと豚ロースの 低温調理、実山椒のコンディマンを添えて B
(株)ダイヤモンドダイニング MAIMON 銀座店	工藤 博志	カルローズのスタッフドピザ C
フレンチ惣菜 Le Cercle	新藤 尚一	マグロの瞬間スモークとカルローズ、 旬野菜のテリーヌ D



入賞 A



入賞 B



入賞 C



入賞 D

■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。