

PRESS RELEASE

2017年11月7日

正統派フレンチの兼子大輔シェフが作る「カルローズ」のデリメニュー  
**R&M 特製『チキンオムライス』『ステーキ丼 季節野菜のソテー添え』**  
 東京・六本木「RECIPE & MARKET」で11月6日～12月6日期間限定販売中

昨年オープンした六本木・東京ミッドタウン内のデリ&イートイン業態の「RECIPE & MARKET(レシピ・アンド・マーケット)」で、カリフォルニア産の中粒種「カルローズ」を使用したデリメニュー、「チキンオムライス」(750円・税込)と「ステーキ丼 季節野菜のソテー添え」(980円・税込)が11月6日(月)から12月6日(水)の期間限定で販売されています。

表参道のフレンチレストラン「L'AS」、「CORK」のオーナーシェフ・兼子大輔シェフが気軽に買えるテイクアウトのお弁当として開発した当メニューには、ダマになりにくく、均等にパラパラと炊き上がる「カルローズ」が採用されました。



R&M 特製チキンオムライス



ステーキ丼 季節野菜のソテー添え



兼子シェフ/店舗外観

写真: ©料理通信社 PHOTOGRAPHS BY HIDE URABE

薄焼き卵の中から卵黄、ベシャメル・ソースがトロリと流れるチキンオムライスでは、自家製ケチャップを絡めたローストチキン入りのカルローズのパラパラとした食感が楽しめます。ステーキ丼は、具材とカルローズのバターライスに分けてパッケージしており、ライスを温めてジューシーなステーキを後のせする仕組みです。

兼子シェフは「時間が経っても、レンジで温めても粘りが出ず、歯ごたえのある軽い食感をキープできる」とカルローズの今後のメニュー開発に期待を寄せており、他のライスメニューにもカルローズの採用を開始しています。

■店舗情報: 「RECIPE & MARKET(レシピ・アンド・マーケット)」■

東京都港区赤坂 9-7-3 東京ミッドタウン ガレリア B1F

TEL03-6438-9598 <http://r-and-m.com/>

※当メニューに関するレシピなど詳細は現在発売中の『料理通信』の12月号に掲載されている他、

WEB 料理通信『The Cuisine Press』にもアップされています。

URL: [http://r-tsushin.com/feature/movement/calrose\\_r\\_and\\_m.html](http://r-tsushin.com/feature/movement/calrose_r_and_m.html)

■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](mailto:info@usarice-jp.com)

リリース配信元: 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](mailto:suga@plx.co.jp)

USA ライス連合会は、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。