



NEWS RELEASE

2011年8月2日
USA ライス連合会

カルローズ 夏カレーレシピコンテスト、最終審査に進む 20 レシピが決定！ ～8月5日（金）よりインターネットで一般投票を受付、グランプリほか受賞作品を決定～

アメリカ米の普及・啓発を行う USA ライス連合会が実施する『カルローズ 夏カレー e レシピコンテスト』において、一般投票による最終審査へと進む優秀レシピ 20 作品が決定しました。選出された 20 作品を対象に、8月5日（金）よりコンテスト WEB ページ上で一般投票の受付を開始します。グランプリなど上位 3 レシピと「夏を乗り切る！ “ひんやりレシピ” 賞」の計 4 作品を選出し、結果を 29 日（月）に、USA ライス連合会のホームページ上で発表します。

今回、「おコメとカレーを素材にしたオリジナルレシピ」をテーマに、6月1日（水）から7月15日（金）の期間中、USA ライス連合会のオフィシャルウェブページ上で広く一般よりレシピを募集したところ、投稿レシピ数は合計で 301 作品となり、数多くのレシピが集まりました。

投稿されたレシピは、和風やイタリアン、アメリカンなど様々なジャンルが揃い、またメインディッシュに限らず、前菜やサラダ、デザートなど幅広いレシピが集まっています。色鮮やかな盛り付けやユニークなネーミングなど、演出アイデアに優れた作品も多く見られます。今回のコンテストの特別審査員である、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）」のオーナーシェフ 長坂将志氏は、一次審査を総評し、次のようにコメントしています。

― 完成度の高い作品が多く、見た目も美しく、材料や調理工程を見るからに美味しそうな作品が多く見受けられました。プロの作品にも劣らないほどの、完成度の高いこだわりのレシピや斬新な発想・アイデアを取り入れた作品が目立ちました。そのほか季節にぴったりの夏カレーや、ネーミングの良い作品も印象的でした。素材となるカルローズの軽い食感や、各料理との相性といった特長を考慮したレシピも多く、審査の参考としました。

特別審査員 長坂将志氏

コンテスト事務局および特別審査員の長坂氏による厳正なる審査を通過し、一般投票による最終審査へと進むレシピは次頁の 20 作品です。

今後は 8月5日（金）から 21日（日）まで、最終審査として WEB 上での一般投票を受け付け、受賞 4 作品を決定し、29日（月）に結果を発表します。グランプリ（1名）には、賞金ならびに賞品（お米）が贈られるほか、「bisteria sama.sama（ビステリア・サマサマ）」で、9月1日（木）より 1ヶ月間の期間限定メニューとして、最優秀レシピを基にした特別メニューが提供されます。そのほか、準グランプリ（2名）と特別賞「夏を乗り切る！ “ひんやりレシピ” 賞（1名）」にもそれぞれ賞金と賞品（お米）が贈られます。なお、インターネットで投票いただいた方にも、抽選で「bisteria sama.sama（ビステリア・サマサマ）」のお食事券やお米をプレゼントします。

一般投票による最終審査へ進む優秀レシピ 全 20 作品

			
<p><u>夏野菜の焼きカレーリゾット</u></p>	<p><u>ターメリックライスフルーティーカーレーサラダ</u></p>	<p><u>チキンカレーピラフ ガトー仕立て</u></p>	<p><u>ひじきご飯のベジ美〜ンズカレー</u></p>
			
<p><u>タラゴンバターライスのアメリケヌカレー</u></p>	<p><u>まるごと1個のレタスを使ったカレー館かけ炒飯</u></p>	<p><u>パッकेリの夏カレー なすカレー</u></p>	<p><u>じゃがベーコンのクールリゾット</u></p>
			
<p><u>*ドライカレーのビタミンロール*</u></p>	<p><u>*ドライカレーのキッシュ風*</u></p>	<p><u>揚げカルローズライスボールのカレーバーニャカウダ風</u></p>	<p><u>カルローズ in ミルクカレースープ</u></p>
			
<p><u>えびとアサリの W スープカレーピラフ</u></p>	<p><u>アボマヨカレーのパラパラ炒飯</u></p>	<p><u>スパイス香るオリエンタルなイカ飯</u></p>	<p><u>アーモンドバターチキンのリゾット</u></p>
			
<p><u>カレーリゾットのキッシュ</u></p>	<p><u>たっぷり野菜と豆のトマトカレードリア</u></p>	<p><u>カルローズのライスボールトマトカレー添え</u></p>	<p><u>チリコンカレーサラダライス</u></p>

※各レシピの詳細や、期間中に投稿された全レシピデータはコンテストページからご確認いただけます。
カルローズ 夏カレー e レシピコンテスト <http://www.usarice-jp.com/curry/>

カルローズ 夏カレー e レシピコンテスト 最終審査(一般投票)概要

- 投票期間:** 2011年8月5日～2011年8月21日
- 投票方法:** USAライス連合会オフィシャルウェブサイトのコンテストページへアクセスし、一次審査を通過した20作品の中から、投票したい作品を1つ選んで投票
投票は1人1票までとなり、メールアドレスの入力が必要です
投票ページ URL : <http://www.usarice-jp.com/curry/>
- プレゼント:** 1. 投票者の中から、抽選で3組6名様に「bisteria sama.sama (ビステリア・サマサマ)」のお食事券をプレゼント
2. 投票者の中から、抽選で20名様にカルローズ (450g) をプレゼント
- 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/>