

PRESS RELEASE

2018年11月19日

USA ライス連合会 /SUSHI カルローズのキャンペーンとイベントを展開

カワイイ食卓研究家・きゃらきゃらさんがその場でつくる新感覚『食べてみたいSUSHI カルローズレシピ』

～カルローズのサンプル米プレゼントキャンペーン第2弾スタート! : 11/16~12/15 まで～

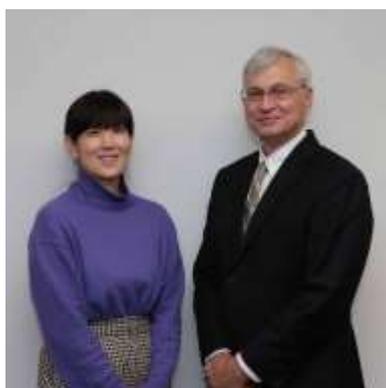
カリフォルニア生まれのおコメ「カルローズ」の認知促進・PR活動を展開するUSAライス連合会[本部：米国バージニア州]は、消費者を対象とした「食べてみたいSUSHIカルローズレシピ」キャンペーンの第1弾として10月4日から10月28日の期間中「SUSHIカルローズニュースタイル」の5つのレシピの中から、食べてみたいと思うレシピに投票してもらいました。第1回目の応募総数は1,892通で、抽選で50名様に「カルローズ」のサンプル米を11月中に発送予定です。また、当キャンペーンと連動し、今回のレシピ開発を行った料理研究家 きゃらきゃら(小林睦美)さんによる調理デモンストレーションとSUSHIカルローズの試食を楽しめるイベント「カワイイ食卓研究家・きゃらきゃらさんがその場でつくる新感覚『食べてみたいSUSHIカルローズ』試食会」を去る11月16日(金)に開催いたしました。

カワイイ食卓研究家「きゃらきゃらさん」のSUSHI カルローズ(HPにてレシピも公開中)



イベントには、当選者50名の中から参加を希望する10名をご招待、きゃらきゃらさんが所属する料理レシピサイト「Nadia(ナディア)」の会員10名と合わせて20名が参加しました。

当日は今回の投票で人気の高かった「ロリポップ寿司」と「サーモンの夕焼け寿司」の調理デモンストレーションを実施し、試食していただきました。



きゃらきゃらさんとジム・ゲイン



会場：OCEAN'S キッチンステージ(東京都中央区日本橋)



USAライス連合会本部からはアジア・プログラムディレクターのジム・ゲインが来日し、アメリカ米全般について並びに「カルローズ」の産地、カリフォルニアのコメ作りについてセミナーを実施しました。カリフォルニアでは貴重な水の管理方や環境保護への取り組み、おコメの品質管理と安全性なども説明いたしました。

参加者からは「コメの中にまでしっかり味が入り込んでいて美味しかった」「カルローズが酢飯によく合っている」「酢飯にしてもおコメがベチャついていない」など好評を得ました。

日本の伝統料理「寿司」は国際食としての「SUSHI」と発展し続けています。当連合会では、「カルローズ」ならではの長所を活かしたニュースタイルのSUSHIを提案、外食・中食関係の方々だけでなく、お料理に関心のある一般の方々へもPRしてまいります。「食べてみたいSUSHIカルローズレシピ」キャンペーン第2弾を11月16日から実施中です。

SUSHI
Calrose New Style

■「食べてみたいSUSHIカルローズレシピ」キャンペーン第2弾 概要

実施期間：2018年11月16日(金)～12月15日(土)

内 容：食べてみたいSUSHIレシピに投票した方を対象に、抽選で50名様にカルローズ米(400g)をプレゼント。※試食会などのイベントは予定していません。

応募方法：期間中、USAライス連合会のHPのキャンペーン特設ページより応募フォームに入力の上、メールにて応募。<https://www.usarice-jp.com/sushi/>



レシピ考案者、きゃらきゃら(小林睦美)さんプロフィール

カワイイ食卓研究家。イタリアンシェフの経験を活かし、現在はフリーの料理研究家として活動。女の子が憧れるかわいいスイーツや、かわいい料理を得意とし「見て楽しい、食べて美味しい食卓」を提案。トースターやフライパン等身近なものを使って作るスイーツや、ヘルシースイーツにも定評があり、メディア出演、企業のレシピ開発、コラム執筆等多方面で活躍し、Kawaii を世界に発信している。

<https://nadia-artists.com/kobayashi-mutsumi/>

カルローズについてのコメント

日本米に比べて粘り気が少ないので、酢飯に合います。水分が入っていきやすく、味も決まりやすいので使いやすいおコメです。浸水なしでOKなので時短にもなりますね。ワインビネガーやフルーティーなビネガーが食感の軽いカルローズとの相性が良いと思います。

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中間にあたり、双方の優れた点を持ち合わせ、「ベタつかず軽い食感」「香り・味を吸収しやすい」「冷たくしても美味しい」「ドレッシングやオイルとの相性が良い」といった特長があります。

カルローズの詳細については <https://www.usarice-jp.com/about/middle.html>



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

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。