

PRESS RELEASE

2019年9月27日

**第7回「カルローズ」料理コンテスト2019 結果発表**

**最終審査並びに結果発表・表彰式を実施**

～9月26日、於東京ガス業務用厨房ショールーム「厨 B0!SHIODOME」～

USAライス連合会(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7回「カルローズ」料理コンテスト2019の最終実技審査と結果発表会を、9月26日(木)に実施いたしました。テーマは昨年の“SUSHI カルローズ ニュースタイル”を踏襲したその第2弾『SUSHI サラダスタイル』です。今年のレストラン部門とデリ部門を「プロフェッショナル部門」に統合し、従来の「学生部門」と合わせて2部門制としました。また、プロフェッショナル部門では、レストランメニューとデリメニューのどちらにもエントリーできるようにいたしました。

プロフェッショナル部門【応募総数 116 作品】は、一次審査を通過したファイナリスト 10 名が実技審査に臨み、「金賞」「銀賞」「銅賞」各1名が決定しました。学生部門【応募総数 263 作品】は、書類審査のみで既に3名の優秀賞を選出しており、同日、両部門の発表と表彰式を審査会場の東京ガス業務用厨房ショールーム「厨 B0!SHIODOME」(東京都港区)で執り行いました。

第7回「カルローズ」料理コンテスト2019／「プロフェッショナル部門」結果

**金賞**



**温泉パプリカの巻寿司**

**ボルシチ風冷製スープサラダ仕立て**

佐々木 優樹／九州航空株式会社

CLASSICA Bay cuore 調理部

味や香りを吸収しやすいカルローズの特性を活かし、赤酢とピーツの煮汁で作ったオリジナル寿司酢を使用。冷製ボルシチでスープに合うカルローズの良さをさらに引き出した逸品。

**銀賞**



**インサラータ ディ リゾ 初夏のいぶき**

工藤 和明／大手町タワーリゾーツ株式会社  
 アマン東京 ARVA 調理部

青々とした田んぼの情景をイメージ。ボイルしたカルローズにオリーブ酢を合わせたサラダ感覚の一品。バジルとクレソンをアクセントにしたイタリアンとSUSHIの融合。

**銅賞**



**SUSHI カルレーゼのキャンディ風**

森嶋 久実／株式会社ミリアルリゾートホテルズ  
 ディズニーアンバサダーホテル  
 調理部レストラン調理課  
 エンパイア・グリル

具材に意外性のあるナタデココを使用、カプレーゼをキャンディ包みに見立てた。カルローズは貝のだし汁で炊飯し、酸味にはガリとセラミドライトマトを使用したデリメニュー。

## 「学生部門」優秀賞3作品



**梅と夏みかんの和風カルローズ春巻き**  
笠井春花／学校法人織田学園  
織田栄養専門学校 栄養士科



**ミモザロール**  
萩原萌／日本女子大学  
家政学部 食物学科



**紫キャベツとホタテのセルクル  
ライスサラダ**  
安永和紗／学校法人織田学園  
織田栄養専門学校 栄養士科

### ■審査員の方々によるコメント

今回は「SUSHI サラダ」という難しいテーマの中で、具材の旨みを引き立てながら、カルローズの特長を活かしつつ酢飯にうまく仕上げた、斬新な作品が揃いました。結果はかなりの僅差で決定しましたが、ストーリー性を感じたり、料理への思いが伝わる作品、よくまとめられた今風なメニューなど、終了後にどれも食べたい、これも良かったという思いが残る作品ばかりでした。酸味がネタを引き立てる SUSHI、そのスタイルをカルローズの酢飯を土台とした新たなスタイルが感じられるメニューが新鮮でした。

当コンテストのために来日した USA ライス連合会本部 アジア・プロモーション・プログラム ディレクター Jim Guinn(ジム・グイン)は、「日本のコメ消費量が減少する中、このようなコンテストでシェフの方々のアイデアやテクニックを通して、イノベティブなコメ料理、コメの新しい用途を広めていくことは、アメリカ米にとってだけではなく、日本のコメ業界の方々にも有用な事であると思います。コメ消費低下の流れを変える一助になれば良いと思います。」とコメントしました。



金賞を受賞した佐々木氏を表彰する  
USA ライス連合会ジム・グイン

金賞受賞者には賞金 20 万円、銀賞 10 万円、銅賞 5 万円を、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 3 名には賞金 3 万円が贈られました。(副賞として全員にカルローズ 5kg を進呈)

- 審査員 服部栄養専門学校 日本料理教授 西澤辰男氏／「The Burn」エグゼクティブシェフ 米澤文雄氏／ケンコーマヨネーズ(株) 商品開発本部 商品技術部課長 佐藤宏美氏／(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「月刊専門料理」編集長 淀野晃一氏／USA ライス連合会
- 後援 アメリカ大使館農産物貿易事務所(ATO)

その他入賞者一覧(五十音順、敬称略)

氏名	作品名 [®レストランメニュー、①デリメニュー]	所属
1. 小杉 聡	ロールケーキ サラダ仕立て エスニックのアクセントで ®	日本ホテル株式会社 東京ステーションホテル
2. 菅原 裕也	“鴨の SUSHI” パワーサラダ ①	株式会社ホテルオークラ札幌 調理部洋食調理課
3. 杉山 文二郎	牡丹海老の香味タイ風 SUSHI サラダ ®	合同会社ユー・エス・ジェイ フードサービス部
4. 藤田 賢伸	カルローズタコス風 SUSHI サラダ ®	株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 札幌グランドホテル 宴会洋食調理
5. 星野 匡利	カルローズ “サラダ SUSHI” 酸味の共演 ～2種のガトー仕立て～ ®	日本ホテル株式会社 東京ステーションホテル
6. 村上 公宣	Salade pomme de terre a la “Oinari” ®	株式会社ニュー・オータニ ベッラ・ヴィスタ/タワービュッフェ調理
7. 吉井 康博	ハーブと花とベルモットのジュレサラダ SUSHI ®	株式会社宮古島東急ホテル&リゾート 洋食調理部



上段左から 1～4  
下段左から 5～7

■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