

カリフォルニアのおコメ「カルローズ」で作る、“ハッピーイベントレシピ” 2月のラッキーフードはカルローズの SUSHI で！

節分(2/3)と初午(はつうま 2/9)の日

2月3日は「節分」の日。節分には恵方に向けて無言で食すると縁起が良いとされる恵方巻がラッキーフードとして知られています。また、2月の最初の午の日は、その年の豊作を祈願する「初午(はつうま)」といわれる稲荷神のお祭りの日で、今年は2月9日となります。「初午」は運気が高まる日とされ、稲荷神社のお使いであるキツネの好物の油揚げを使った「いなり寿司」を食べると福を招くとも言われています。

今回はカリフォルニア生まれのおコメ「カルローズ」のPR・販促活動を展開するUSAライス連合会日本代表事務所から節分の日や初午の日に向けて、「カルローズ」を使ったご自宅でお試しいただけるSUSHI ニュースタイルのレシピやアイデアを提案します。

●カルローズを使った新感覚な SUSHI ロール

カラフルな色使いを取り入れたり、中身の具材を人気の“海老マヨ”や“すき焼きビーフ”にしたりすることで、いつもの恵方巻がニュースタイルに！今年の恵方である西南西に向けてお召し上がりください。



きゃらきやらさん考案『レインボーロール寿司』
*こちらのレシピは、USA ライス連合会の HP でご覧いただけます：
<https://www.usarice-jp.com/sushi/>



カルローズのサラダロール（恵方巻）上から

- 大エビマヨロール
- ビーフ好き焼きロール
- カニサーモンロール

●カルローズを使用したアメリカンいなり SUSHI 3 種



おしゃれな稲荷寿司で人気の“&LOCALS”(http://andlocals.jp/)のアイデアによるアメリカをイメージしたいなり SUSHI

* こちらの稲荷寿司は&LOCALS の店舗では販売されておりませんので、ご注意ください。

写真左から

【カルローズのレモンサーモンいなり SUSHI】

サーモンフレークと皮付きレモンスライスで彩ったいなり SUSHI です。お好みにゴマやハーブを合わせても。

【カルローズの海苔アボカドいなり SUSHI】

アボカドと海苔の組み合わせが、ありそうでなかった組み合わせです。

【ハニーアーモンドいなり SUSHI】

刻んだアーモンドにはちみつを絡め、お好みにブラックペッパーと塩を少々合わせたもの。

「カルローズ」は酢との相性も良く、酢飯にしてもべたつかず、おコメがつぶれにくいのでしっかりとした粒感が感じられることから、アメリカを始め海外では広く SUSHI ライスとして採用されています。カリフォルニアロールだけでなく、最近は「SUSHI ブリトー」などのトレンドフードにも使用され、稲荷 SUSHI にもぴったりです。カルローズならではの食感と斬新な具材やトッピングが新鮮な 2020 年の恵方巻と洋風いなり SUSHI のアイデアを是非ご家庭でもお試しく下さい。

カルローズは、日本のおコメ(短粒種)と同じジャポニカ種で、タイ米などの長粒種と短粒種の間にあたる中粒種です。「べたつかず軽い食感」「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、多くのレストランシェフにも採用されています。

USA ライス連合会のHPでは、様々なレシピの他、「カルローズ」の買えるお店やカルローズメニューを楽しめるお店の情報を公開しています。
<http://www.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。