

第8回

「カルローズ」料理コンテスト 2020 開催！

テーマは“食べるスープ”／募集期間 2020.5/1～7/31

「プロフェッショナル部門(レストランメニュー又はデリメニュー)」・「学生部門(調理・栄養系)」

USAライス連合会日本代表事務所(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」を使ったレシピを競う、**第8回「カルローズ」料理コンテスト 2020**を開催いたします。今年のテーマは「**食べるスープ**」とし、2020年5月1日(金)から7月31日(金)の期間でメニューを募集いたします。



[https://www.usarice-jp.com/pro\\_contest\\_2020/](https://www.usarice-jp.com/pro_contest_2020/)

ヘルシーでバランスの良いメニューとして、昨今では外食や小売りでも“スープ”は進化し、種類も増えています。コースメニューの1品としてだけでなく、具沢山で主食となるスープなど、スープは「食べるスープ」として新しい可能性を示しています。

「カルローズ」は、軽い食感でもしっかりとした粒感があり、温製・冷製にかかわらず、スープの食材としての存在感を発揮します。おコメ料理がスープ風にアレンジされて、スープカレーやスープリゾットなどの人気メニューになっているように、カルローズの特長を生かした新しい「食べるスープ」をご提案ください。

応募期間 5月1日(金)から7月31日(金)に、USAライス連合会のウェブサイト内コンテストの特設ページの応募フォームよりご応募ください。<応募要項は添付資料をご参照ください。>

「プロフェッショナル部門」は書類審査による一次選考で10名のファイナリストを選出、9月10日(木)に最終実技審査を行い、同日に結果発表および表彰式を行います。詳細は別紙の応募要項をご参照ください。(※学生部門は書類審査のみで3名の優秀賞を決定します。)

■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](mailto:info@usarice-jp.com)  
(株)プラネックス 広報担当 清(すが) 電話 03-5411-3981 メール [suga@plx.co.jp](mailto:suga@plx.co.jp)

## 応募要項

## 第8回「カルローズ」料理コンテスト 2020

部門		I プロフェッショナル部門 レストランメニューもしくはデリメニュー	II 学生部門
テーマ		<p><b>「食べるスープ」</b></p> <p>2020年のカルローズ料理コンテストは、カルローズを使った「食べるスープ」メニューを募集します。カルローズは、軽い食感でもしっかりとした粒感があり、温製・冷製にかかわらず、スープの食材として存在感を発揮します。おこめ料理がスープ風にアレンジされて、スープカレーやスープリゾットなどの人気メニューにもなっているように、カルローズの特長を生かした、新しい「食べるスープ」の可能性をご提案ください。スープとおこめのコラボレーションを進展させた、調理の工夫や食材の使い方が新しい、カルローズの「食べるスープ」メニューを募集します。(スイーツは含みません)。</p>	
応募資格		<p>業務店としてお客様に飲食物を提供している方(レストラン、カフェ、居酒屋、中食、給食など)、または企業(メーカーを含む)に所属し、メニュー開発・商品開発に従事している方。(例:調理師学校の教務のみはNG、学校でレストラン運営をしている場合はOK)</p>	<p>調理系または栄養系の学校に在籍している学生</p>
条件		<p>[共通項目] ①スープの定義は問いません。スープは、広く「肉・魚・野菜などの具材が味付けされた汁の中に入った料理」と説明されますが、スープを利用して発展させたメニューでも「食べるスープ」として提案できるものであればかまいません。 ②応募作品は、レストランメニューでもデリメニュー(商品)でもかまいません。※応募メニューは、レストランメニューかデリメニュー、いずれに該当するのか、応募用紙の□欄に必ず✓を入れてください。また、プロフェッショナル部門については、応募するレストランメニューからデリメニューへの転用、あるいは、デリメニューからレストランメニューへの転用が可能な場合は、両方のメニューにチェックを入れ、どちらを審査対象メニューとするか、必ず選択してください。 ③カルローズの特長を生かしたオリジナリティあふれるメニューであること。</p> <p>●レストランメニュー 制作時間は1時間以内であること。基本的に事前仕込みは認められません。 ●デリメニュー 応募作品の写真は、デリ用の容器・パッケージに入ったものをお使いください。デリメニューの制作時間に制限を設けませんが、実技審査は調理時間を40分とし、事前仕込み済み食材の持込を可とします。</p>	<p>特になし</p>
審査項目		<p>[共通項目] ・テーマとの一致 ・カルローズの特長を生かしているか ・レシピのオリジナリティ</p> <p>・レシピの再現性 ・盛り付けの美しさやパッケージの使い方 ・テイクアウトメニューとしての再現性(デリメニューのみ)</p> <p>・学生ならではのアイデアの斬新さ ・見た目の楽しさ</p>	
審査スケジュール	一次審査 [書類審査]	<p>応募作品から計10点を選出。 書類審査を通過された方には、8月中旬までに書面にてご連絡いたします。</p>	
	二次審査 [実技審査]	<p>日時:2020年9月10日(木) 会場:東京都内調理施設を調整中 書類審査通過作品を実際に調理していただき、審査後、結果発表および表彰式を行います。 ※実技審査会場までの交通費を事務局にて一部負担いたします。 ※デリメニューの場合は、応募者と調理者とは同一人物である必要はありません。実技審査の交通費は1名分を事務局にて一部負担いたします。</p> <p>[書類審査のみ] 応募作品から優秀賞計3点を選出。実技審査は実施いたしません。 書類審査を通過された方には、8月中旬までに書面にてご連絡いたします。</p>	
賞・賞品		<p>金賞 1名 20万円 / 銀賞 1名 10万円 / 銅賞 1名 5万円 / 入賞者10名には、カルローズ5kg 受賞作品はUSAライス連合会webやニュースレター、業界専門誌などで多くの方にご紹介いたします。</p>	<p>優秀賞 3名 3万円 及びカルローズ5kg ★プロフェッショナル部門の実技審査見学にご招待</p>
応募期間		2020年5月1日(金)～7月31日(金) ※当日消印有効	
応募規定		<p>①「カルローズ」を必ず使用してください。ブレンドせず、100%カルローズをお使いください。 ②応募作品は未発表のもの(今後発売予定のものは可)。 ③お1人様3作品まで応募いただけます。 ④応募作品の映像・出版物その他への使用権は、主催者に帰属します。</p>	
審査員		<p>シンシア オーナーシェフ 石井真介氏/株式会社eat creator エグゼクティブディレクターシェフ 森枝幹氏/株式会社クーニーズ・アソシエ 代表取締役 青島邦彰氏/株式会社柴田書店「月刊専門料理」編集長 淀野晃一氏 / USAライス連合会</p>	
応募方法	ウェブサイトからのご応募	<p>ウェブサイトに応募フォームをご用意しております。案内に従って必要事項を入力してください。作品画像も簡単にアップできます。 <a href="http://www.usarice-jp.com/">http://www.usarice-jp.com/</a></p>	
	郵送によるご応募	<p>応募用紙は、USAライス連合会のウェブサイトからダウンロード、もしくは事務局までお電話またはメールでご請求ください。応募用紙に必要事項をご記入の上、作品の写真を添付して、事務局までご郵送ください。応募用紙は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。</p>	
応募・サンプルのお問合せ		<p>「カルローズ」料理コンテスト事務局 〒113-8477 東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル(柴田書店内) TEL:03-5816-8255 FAX:03-5816-8257(電話受付時間:10時～17時ただし、土日祝日を除く) MAIL:contest@shibatashoten.co.jp ※先着100名様に「カルローズ」のサンプルをご用意しています。 氏名、送付先(TELも)、所属先、「カルローズ」サンプル希望を明記の上、事務局までメールまたはFAXでご請求ください。 ※カルローズ購入については、当連合会ホームページの「カルローズが買えるお店」をご参照ください。</p>	
主催・後援		<p>主催:USAライス連合会 日本代表事務所 後援:アメリカ大使館農産物貿易事務所</p>	



### USAライス連合会 日本代表事務所

〒101-0052 東京都千代田区神田小川町 2-3-13  
M&Cビル3F 株式会社cinq内  
TEL:03-3292-5507 FAX:03-3292-5056  
<https://www.usarice-jp.com/>

### USAライス連合会について

USAライス連合会(本部:米国バージニア州アーリントン)は、アメリカのマーケティング団体であるUSA Rice Council(USAライスカウンシル)、精米業者の団体であるUSA Rice Millers' Association(全米精米業者協会)、米生産者団体のUSA Rice Farmers(全米米生産者協会)、米販売者団体のUSA Rice Merchants' Association(全米米販売者協会)の4団体で構成されている米国のコメ産業界を代表する全国組織。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こめ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いません。