

PRESS RELEASE

2013年5月1日

USA ライス連合会 シェフ向け料理コンテスト開催のご案内
カリフォルニア生まれの新感覚ライス「カルローズ」料理コンテスト
応募期間 2013年5月1日～6月28日

アメリカ産のおコメに対する認知と理解の促進を図るために広く販促・PR活動を展開している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、日本市場で外食業に従事している方を対象に、カリフォルニア産の中粒種「カルローズ」を使った料理コンテストを実施します。

「ベタつかず、食感が軽い」、「冷やしても美味しい」など、新感覚ライスといえる特長を持つ「カルローズ」には、外食・中食から大きな関心が寄せられています。今回のコンテストでは、カルローズの特長を上手に生かしたオリジナルメニューを募集し、受賞メニューは当連合会ウェブサイトやニューズレター、業界専門誌などにて、広くご紹介する予定です。

「カルローズ」の特長

1. ベタつかず、食感が軽い
2. 香り、味を吸収しやすい
3. ドレッシング、オリーブオイルとの相性が抜群
4. アルデンテの食感が出しやすい
5. 冷たくしても美味しい など

【開催概要】

■タイトル	カリフォルニア生まれの新感覚ライス「カルローズ」料理コンテスト
■募集内容	「カルローズ」の特長を生かした、オリジナリティあふれるレシピを募集。温製から冷製まで、広くアディアをお寄せください(スイーツは不可)。一人3点まで応募可。
■応募期間	2013年5月1日(水)～2013年6月28日(金) *当日消印有効
■応募資格	飲食物を提供するフードサービスに従事しているプロフェッショナルな方
■応募方法	専用の応募用紙に必要事項を記入の上、作品の写真を添付をして事務局宛て郵送 応募用紙はUSAライス連合会のウェブサイト (http://www.usarice-jp.com/) からダウンロード、または事務局あてに電話かメールで請求ください。
■審査方法	書類審査で8点を選出、書類審査通過者には7月中旬までに書面にて連絡 最終実技審査および結果発表を7月30日(火)に実施 (於：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BO!SHIODOME」港区東新橋2-14-1)
■審査員	グランドプリンスホテル高輪・新高輪総料理長 伊藤俊幸氏、 ル・マンジュ・トゥー オーナーシェフ 谷昇氏、(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 浅井裕子氏、アメリカ大使館農産物事務所(ATO)、USAライス連合会
■賞・賞金	最優秀賞1名 30万円 / 優秀賞2名 5万円

※ 応募に際し、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。メールもしくはファックスにてお申し込みください。

※ 応募条件など詳細は、当連合会ウェブサイト (<http://www.usarice-jp.com/>) にてご確認ください。

＜応募に関するお問い合わせ先＞
 「カルローズ料理コンテスト事務局」東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル 柴田書店内
 電話 03-5816-8255 (10～17時土日祝日を除く) / ファックス 03-5816-8272
 メール contest@shibatashoten.co.jp

■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。