

PRESS RELEASE

2014年4月14日

USAライス連合会

カリフォルニア生まれのおコメ『カルローズ』で作る
 新感覚メニュー“カル・ボウル”

2014年4月5日(土) 東京調理師専門学校にて特別試食会を実施

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、4月5日(土)に、新感覚メニュー“カル・ボウル”(Cal-Bowl)発表の特別試食会を実施致しました。

“カル・ボウル”は、カリフォルニア産のおコメ、カルローズを使った新感覚なライス・メニューです。野菜をたっぷり使い、軽くてヘルシー、そして、手軽に食べられることが特長のワンディッシュ・メニューです。当日は、カリフォルニア州サンフランシスコ出身で、20年以上もシェフとしてご活躍のロバート・マーシュ氏によるカリフォルニア・スタイルの“カル・ボウル”3品を、32名のブロガーの皆様に、ご試食頂きました。



【マーシュ・シェフによるカル・ボウルのクッキングデモ】 【カル・ボウルメニュー】、左から、メカジキのロースト水菜のカル・ボウル、ローストチキン&サフランライスのカル・ボウル、ナス、きのことズッキーニのカル・ボウル

試食会ではほとんどの参加者に、「カル・ボウルは、調理も簡単そうで、面白いアイデア。是非作ってみたい」と、ご評価を頂きました。カリフォルニア生まれのカルローズは、食感の軽さと、ソースやオイルとの相性の良さが特長です。ライスサラダ風カル・ボウルなど、野菜感覚で使うとおコメ料理の幅も更に広がります。食材の組み合わせを自由自在に楽しみながら、ひとつのボウルの中で、栄養バランスを考えることもできるヘルシーで新しいメニューの提案です。



ロバート・マーシュシェフの“カル・ボウル”のレシピは、USAライス連合会のウェブサイトでご覧いただけます (<http://www.usarice-jp.com/recipe/calbowl/index.html>)

USAライス連合会では、カリフォルニア産「カルローズ」ならではのバラリとした食感を生かした“カル・ボウル”を今後も様々な食材とアイデアを加えながら、新ジャンル料理として提案していきます。また、4月15日から募集を開始する「第2回カルローズ料理コンテスト」でも一部門のテーマ料理に設定し、広くアイデアを募ります。

■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
 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