

PRESS RELEASE

2014年4月14日

第2回

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 2014年4月15日～6月30日 / 学生部門を新設

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、昨年引きつづき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開催いたします。

「軽い食感」、「ドレッシングやオイルとの相性がよい」、「冷やしても美味しい」などの特長を持つ「カルローズ」は野菜やパスタのように食材として活用できる汎用性の高いおコメです。前菜、サラダ、メイン、など自由な発想で新しいカルローズ料理をご提案ください。今回はプロの方対象の「一般部門」に加え、調理系学校に在籍する方を対象とした「学生部門」を設け、この部門はUSAライス連合会が提案中のヘルシーなワンディッシュ・メニュー「カル・ボウル」をテーマに募集いたします。両部門とも受賞メニューは当連合会ウェブサイトやニュースレター、業界専門誌などにて、広くご紹介する予定です。

【開催概要】

■タイトル	第2回 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	温製・冷製どちらにも使える「カルローズ」の特長を生かし、おコメの枠を超えた、オリジナリティあふれるレシピを募集します。(スイーツは不可)、一人3点まで応募。 ※学生部門のテーマは「カル・ボウル」に限定。
■応募期間	2014年4月15日(火)～2014年6月30日(月) *当日消印有効
■応募資格	一般部門…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 学生部門…調理系または栄養系の学校に在籍している学生
■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ご請求ください。
■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8月5日(火)に実施。*学生部門は書類審査のみで実技審査は無し (於：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨 BOISHIODOME」港区東新橋 2-14-1)
■審査員	リストランテ アルポルト オーナーシェフ 片岡譲氏、 Szechwan restaurant 陳 四川飯店グループ 総料理長 菟田欣也氏、 (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	一般部門… 最優秀賞 1名 30万円 / 優秀賞 2名 5万円 学生部門… 優秀賞 3名 3万円

※ 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。mailもしくはfaxにてお申し込みください。

※ 応募条件・内容など詳細は、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