

**PRESS RELEASE**

2014年8月5日

**サラダ感覚でおコメを楽しむ夏のカフェメニュー  
“カルローズ in サラダ”スタイルが都内のカフェで続々登場**

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、カリフォルニア産中粒種「カルローズ」の食べ方の1つとしておコメをサラダ感覚で楽しむ「カルローズ in サラダ」スタイルを提案しています。夏にピッタリのメニューとして、8月より都内のカフェ3店舗を皮切りに、「カルローズ」を使った様々なサラダ感覚メニューが登場いたします。



(上) ON THE CORNER (渋谷区渋谷)  
ライスサラダ (850円)

(左下) ミリュウ (milieu) (港区東麻布)  
カルローズサラダ (ランチコース1,200円の前菜)

(右下) 中目黒 LOUNGE (目黒区上目黒)  
チキンオーバーライス (980円)



パリリとした軽い食感で、スパイスやオイルと相性がよく、香りや味を吸収しやすいカルローズは、ドレッシングやスパイスを利かせた食材と合わせたおしゃれなワンディッシュメニューにぴったりです。サラダにおコメをプラスしたライスサラダは、冷たくしても美味しく、パスタのような食感のカルローズならではの食べ方です。ターメリックライスの上にチキンのをせたチキンオーバーライスも、カルローズを使えばさっぱりと食べられます。アメリカではおコメは野菜として捉えられており、おコメのサラダは非常にポピュラーなメニューです。この夏はアメリカンスタイルのカフェや、テラスのあるカフェでカリフォルニアスタイルのライスメニューをぜひお楽しみください。

カルローズのカフェメニューを展開中の3店

- ON THE CORNER 東京都渋谷区渋谷1-17-1 美竹野村ビル1F  
<http://partycompany.co.jp/shop/on-the-corner> 提供期間：8月1日～8月31日
- ミリュウ (milieu) 東京都港区東麻布2-23-12  
<http://www.milieu.mu/> 提供期間：8月4日～8月9日
- 中目黒 LOUNGE 東京都目黒区上目黒3丁目6-18 TYビル1F  
<http://nakame-lounge.com/> 提供期間：8月1日～8月31日

■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)  
広報担当:(株)プラネックス内/清(すか) 電話 03-5411-3981 メール [suga@plx.co.jp](mailto: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。