

USA RICE *News*

USA ライスニュース
2018 SUMMER・FALL

★
アメリカ・カリフォルニア州オリジナルのおコメ「カルローズ」は、“軽い食感”と“味・香りの吸収性のよさ”が特長で、
さまざまな食材・調味料と組み合わせることにより、美味しさが広がります。「カルローズ」で、ライスメニューの新しい世界を発見してください。
★

SUSHI *Calrose New Style*

SUSHI カルローズ ニュースタイル

軽い食感が特長のカルローズはさまざまな料理への汎用性が高く、その使いやすさは、多くのシェフや“食のプロ”のみならず高い評価をいただいています。レストランや総菜専門店でも、サラダやスープにカルローズを使用したメニューが数多く見られるようになるなど、おコメ料理の可能性を広げ、さらなる進化に大きく貢献しています。

カルローズの可能性に高い関心が寄せられるなか、その特長である「ビネガーやドレッシングとの相性の良さ」をさらに進めて、今年度は「SUSHI ニュースタイル」を提案いたします。

一般的な寿司酢ではなく、洋風ビネガーや自然な酸味の果汁を生かしながら、新しい食材や調理方法と組み合わせた、寿司の枠を超えた“SUSHIメニュー”へのチャレンジです。カルローズを使った新しいスタイルの“SUSHIメニュー”は、新鮮な驚きや美味しさとともに、料理の魅力を無限に広がります。



メニュー開発プロデューサー・青島 邦彰氏に聞く “カルローズ”と“SUSHI ニュースタイル”

ヘルシーでバランスの良い食事を求める人々が増え、今やサラダはサイドディッシュではなく、満足のいくボリュームのある一品として選ばれるようになりました。ライスサラダもそのひとつです。日本ではまだ馴染みのないライスサラダですが、カルローズの軽い食感、サラダの具材として使用するのに最適であり、私もこれまでいろいろなライスサラダのレシピを考案してきました。サラダのような冷たい料理には、“冷たくても美味しい”カルローズならではの長所が十分に生かされます。

今回の“SUSHI ニュースタイル”のレシピ開発では、味の基本となる酸味を加えるために組み合わせるお酢、ピネガーの種類を広げました。一般に寿司には寿司酢を使用しますが、「SUSHI」では、サラダ感覚でワインピネガーやシェリーピネガー、果汁などを使用することにより、まったく新しい「SUSHI」の味が生まれています。

これまで、サラダをはじめスープや世界各国の創作料理など、カルローズの特長を生かすメニュー開発に取り組み、おコメが優れた食材として幅広い料理に活用できることを実感してきましたが、カルローズを使用した「SUSHI ニュースタイル」は、新しい食材やピネガーとの限りなく組み合わせのなかで、さらにメニューの可能性を拓き、進化させていけると感じています。

●紅いも酢とピーツの赤いなりSUSHI



●プチプチ海鮮のサラダ巻きSUSHI



●シェリーピネガー仕立ての生ハムロール SUSHI



●紅いも酢とピーツの赤いなりSUSHI 1皿分

・カルローズ炊飯米(コメの重量の1.2倍の加水) 120g ・紅いも寿司酢 20g ・ピーツ水煮 20g ・油揚げ 3枚
・白だし 30g ・水 200g ・三温糖 10g ・みつ葉 3本

- ①紅いも酢にピーツ水煮をダイスカットにして漬け込む(3時間程度) カルローズを炊飯し、紅いも酢と漬け込んだピーツを混ぜ込む。
- ②白だしと三温糖で炊いた油揚げを①の酢飯40gずつ、酢飯が見えるようにして3つ詰めてみつ葉を添えて出来上がり。

●プチプチ海鮮のサラダ巻きSUSHI

★右写真内のカップに入ったSUSHIを細巻にした、1本分のレシピです。

・カルローズ炊飯米(コメの重量の1.2倍の加水) 100g ・ヴィネガーすし酢 20g(アップルヴィネガー 100g 上白糖 20g)
・カニカマ 10g ・とびっこ 5g ・とんぶり 5g ・数の子 5g ・赤玉ねぎ 5g ・ダイススモークチーズ 5g
・マヨネーズ 20g ・グリーンペッパー 1.5g ・海苔 1枚

- ①炊飯器でカルローズを炊き、アップルヴィネガーと上白糖を合わせたすし酢で炊飯を作ります。
- ②カニカマを5mm角にカットします。
- ③ボールに①と②ととびっこ、とんぶり、みじん切りにした数の子、赤玉ねぎ、スモークチーズを合わせます。
- ④③にみじん切りにしたグリーンペッパー、マヨネーズを合わせます。
- ⑤サラダ菜に④を巻いて出来上がり。

●シェリーピネガー仕立ての生ハムロール SUSHI 1皿分

・カルローズ炊飯米(同量の水で炊飯) 100g ・シェリーピネガー 15g ・生ハム 5枚 ・ペピーアスバラ 2本
・黄パプリカ 40g ・バージンオリーブオイル 5g ・三温糖 5g ・ピクルス液 20g ・赤パプリカ 40g ・醤油 10g

- ①シェリー酢に三温糖を合わせてから炊飯したカルローズと合わせます。
- ②生ハムを煮いてから①と酢漬けにしたアスパラ、パプリカを巻きます。
- ③オリーブオイルと醤油を合わせたタレを添えて出来上がり。



青島 邦彰 あおしまくにあき
株式会社クーニーズ・アソシエ 代表取締役
1970年4月生まれ 神奈川県川崎市出身。
1990年フランス料理の料理人としての仕事につく。
その後ブライダルなどのフードプロデューサーや出向シェフとして参加。
1997年 株式会社サンライズ・ジャパンレストラン事業部
トータルプロデューサーとして、news DELI 表参道店、恵比寿店などを大ヒットさせる。
2003年にカフェレストランプロデューサーを中心とする株式会社クーニーズ・アソシエを設立。
<http://cooneeds.com/top.php>

料理監修

華やかさと清涼感あふれる今夏の人気メニュー

ラテンアメリカ料理レストラン「TORO TOKYO」では、2016年から月替わりで中南米各国の料理をアレンジしたスペシャルメニューを揃える「LATIN HIKE」を実施しています。今年の夏は、日本人にも馴染みのあるメキシコ料理を取り上げましたが、そのなかで最も人気が高かったのが、この「アロス・コン・セヴィーチェ(スパイシーライスサラダとシーフードのマリネ)」でした。セヴィーチェは、メキシコ、ペルーなど中南米太平洋沿岸地域の名物料理です。一般には前菜メニューとして供される料理ですが、今回の「アロス・コン・セヴィーチェ」では、ライム果汁やオリーブオイルで和えた冷たいカルローズの上に、サーモンのセヴィーチェを盛り付け、彩り豊かな野菜を添えた華やかな一皿に仕上げられています。酸味を効かせたスッキリとした味わいとカルローズを組み合わせたライスサラダ風の十分な食べ応えは、暑い夏も食欲をそそり、人気の高さも頷けます。

カルローズにライムで爽やかな酸味を添えて

サーモンは、ライムや香味野菜を加えたソースで和えており、酸味とともに豊かで繊細な香りが味わいを深めています。「中南米ではセヴィーチェとおコメを合わせることはしませんが、今回は日本のちらし寿司のイメージでライスサラダを進化させ、日本と中南米の食文化をミックスした新しいメニューとして工夫してみました。カルローズはソースと和えてもベタつかず、パスタのように冷たくしても美味しいので、ライスサラダや今回のようにライム果汁と合わせてもサラリとした食感を保ち、見た目も味わいも爽やかな「SUSHI ニュースタイル」に仕上がっていると思います」と渡慶次シェフは話します。

■ TORO TOKYO 東京都中央区銀座6-2先 銀座コリドー街 TEL: 03-6274-6361 URL: <http://torogastrobar.jp/>

ライスサラダとセヴィーチェを融合させて 見た目も華やかで食べ応えのある一皿に ■アロス・コン・セヴィーチェ



TORO TOKYO
トロトーキョー



調理を担当する山田 佳史さん、渡慶次 裕太シェフ、伊阿彌 桂人さん(写真左から)

FRIJOLES フリホーレス



和食とTex-Mex料理との鮮烈な出会い
「楽しいチャレンジ」が生み出した
ユニークな新メニュー
■Tex-Mex 風稲荷寿司



高橋 博久 取締役(右)と清水 久壽 総料理長

■ FRIJOLES 麻布十番、六本木、大手町、汐留、代官山 URL: <http://www.frijoles.jp/>

ピーツで色付けし、カルローズのライスサラダをカラフルに演出 ■カルローズ米サラダ(パノラマランチ)

こだわりのメインディッシュに加え、ブッフエスタイルの前菜・サラダ・ドルチェが楽しめる「パノラマランチ」が好評のイタリアンレストラン。店内中央のブッフエコーナーをひときわ鮮やかに彩っているのが、カルローズを使用したライスサラダです。「初めはリゾットにカルローズを試したら、チーズとの絡みもよく、粘り気がなくて使い勝手よかったので、イタリア米からカルローズに変えました。ほかにもカルローズを使った料理ができないかと考え、思い付いたのがライスサラダでした」と齊藤陽一シェフ。おコメそのままの色味では面白くないと、香りづけにもなるピーツのピュレに、シェリーピネガーとレモンジュースで酸味を効かせた特製ドレッシングで色鮮やかに仕上げられています。「味はもちろんですが、“インスタ映える”とお客様から好評です」と齊藤シェフおすすめの逸品です。

■ 東京ドームホテル43F サウンドステージ&ダイニング「アーティスト カフェ」
東京都文京区後楽1-3-61 TEL: 03-5805-2243(店舗直通) URL: <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/list/artistcafe/>

TV番組の依頼でメキシコ風稲荷寿司に挑戦!

美味しくヘルシーなプリトリーやタコスなどの本場Tex-Mexフードを、カジュアルなスタイルで提供する「フリホーレス」が、「メキシコの食材を使ってプリトリー風の稲荷寿司をつくれませんか」というTV番組の依頼を受けたのは昨年とのことでした。総料理長の清水久壽シェフは「甘味や酸味などの強い味わいを合わせた料理が美味しさを生むことは分かっていたから、甘辛い油揚げと酢飯に、メキシコ料理の辛味を合わせたら面白いかもしれないと思って挑戦してみました」と話します。このときに開発した「Tex-Mex 風稲荷寿司」は、日本の稲荷寿司は苦手という外国人からも「これは美味しい」と評価されるほどの仕上がりでしたが、商品化には至りませんでした。「当時は、和とメキシコ人の組み合わせは珍しく、販売するには時期尚早だと思ったからです」と高橋博久取締役は言います。

軽い食感のカルローズ酢飯はメキシコ食材とも合う

「おコメ料理にはこんな可能性もある、こんな大胆な発想で美味しい料理を開発することもできるということをアピールするの面白いと思い、今回あらためて挑戦してみました。私たちにとって、新しい味を開発することは“楽しいチャレンジ”です」と高橋取締役。そんなチャレンジ・スピリットのもとで、新たな「Tex-Mex 風稲荷寿司」が完成しました。稲荷用の油揚げに米酢で酸味をつけたカルローズを詰め、その上に、ハラペーニョで辛味を効かせた特製のサルサ、カーニタス(豚肉)、サワークリーム、チーズ、レタスをトッピングしています。一般的な稲荷寿司では想像できない食材の組み合わせですが、和と洋の味わいがひとつになって、ユニークな美味しさが実現しました。高橋取締役は「出来合いの食材でなく、具材もサルサも自家製だからこそうまくいったのでしょう。また、おコメも日本米のような粘りがなく、軽い食感でサラダにも使いやすいパスタ感覚のカルローズが、この稲荷寿司に合っていると思います」と話します。



アーティスト
カフェ

齊藤 陽一シェフ



新しいスタイルのSUSHIメニューが集まりました!

第6回 [カルローズ] 料理コンテスト2018 開催

SUSHI
Calrose New Style

日本の伝統料理「寿司」は、今や国際食「SUSHI」へと広がり続けています。

そこで、私たち USA ライス連合会日本代表事務所は、

「SUSHI カルローズ ニュースタイル」をテーマに、この夏、第6回となるプロ向け料理コンテストを実施、これまでの枠にとらわれない新たな可能性や多様性にあふれる数多くの SUSHI メニューが集まりました。

ベタつかない軽い食感やドレッシングとの相性のよさ、冷えても美味しさを失わないといったカルローズの特長は、ライスとピネガーのコラボレーションを発展させ、新たな食材や調理法を取り入れた、従来の寿司の概念にとらわれない SUSHI メニューを誕生させました。

現役シェフをはじめ料理学校の学生達から寄せられた600近い応募作品は、コストなどをしっかり考え商品としても高い価値を持つプロのレシピ

から、自由な発想で創作されたユニークなレシピまで、どれもが新しい SUSHI の可能性を感じさせるものでした。

USA ライス連合会のホームページで、このコンテストの結果や入賞作品のレシピを紹介しています。新感覚な SUSHI メニューの数々を、是非、ご覧ください。

● USA ライス連合会ホームページ www.usarice-jp.com/pro-contest-2018/



ネットで話題の「カワイ食卓研究家」きゃらきゃら(小林睦美)さんの「SUSHI Calrose New Style」

「食卓でヒロインになる料理とスイーツを研究」する元イタリアンシェフであり、3児の母でもあるきゃらきゃらさんは、牛乳パックやクリアファイルなどの身近な材料を使って型をつくるなど、ちょっとした工夫とアイデアで、簡単に楽しく料理やお菓子をつくることを提案し、ネットで話題になっています。そんな

きゃらきゃらさんに、牛乳パックを使って簡単にできる「モザイク SUSHI」など、パーティや女子会でウケること間違いなしの「カワイ SUSHI Calrose」をつくっていただきました。

詳しいレシピは USA ライス連合会ホームページでご覧いただけます。

Calrose
カルローズ

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 | ソースやオイルとの相性抜群 | 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 | 6 | 調理に手間がかからず扱いやすい |
|---|------------|---|-------------|---|---------------|---|----------------|---|------------|---|-----------------|

USA Rice®

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
<http://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、アメリカ米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。