



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、ライスとビネガール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「カワイイ SUSHI Calrose」をつくってもらいました。

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。