

USA RICE *News*

USA ライスニュース
2016/2017 WINTER

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。

© 2016/2017 冬のレストランプロモーション
「ガンボ with カルローズフェア」開催

for RESTAURANT

おコメ料理のイメージが変わる! 広がる!
「カルローズ」でつくる新メニュー

for DELI

© デリ・惣菜商品の新たな可能性が広がる!
カルローズ DELIメニュー

Calrose 第4回「カルローズ」料理コンテスト2016
デリ部門 最優秀賞

サーモンとカルローズの
シチューポットパイ

SALMON & CALROSE
STEW POT PIE

サーモンシチュー / マッシュポテト
カルローズ米 / 卵 / トマトソース

カリフォルニア産米を使用。

特定原材料:

小麦、卵、乳

¥1,000 (税込み ¥1,080) / piece

◎2016/2017 冬のレストランプロモーション「ガンボ with カルローズ フェア」開催

具材や盛り付けにもこだわった
週替わりで楽しむ「オリジナル・ガンボ」が大好評

USA ライス連合会日本代表事務所は、冬のレストラン向けスーププロモーションとして、「ガンボ with カルローズ フェア」を実施。ガンボはアメリカの伝統的な家庭料理で、とろみのある濃厚でスパイシーな味わいのスープが、ベタつかず軽い食感のおコメ、カルローズと相性抜群です。アメリカンレストラン「トニーローマ」六本木店では、2016年11月21日から2017年1月13日までバラエティ豊かな8種類のガンボを週替わりのランチメニューとして提供し、好評の内に終了しました。

GUMBO
at RESTAURANT

パクチー&シーフードガンボ

豆乳&シュリンプガンボ

ほうれん草&シーフードガンボ

魅力あふれるオリジナルガンボを開発

米国・フロリダ生まれのレストラン「トニーローマ」は世界31カ国で143店を数えるアメリカンレストランの老舗。その六本木店で、カルローズを使用した8種類の個性的なガンボメニューが「ガンボ with カルローズフェア」として、ランチ限定で提供されました。

日本で「トニーローマ」を展開する株式会社WDI JAPANのアメリカンダイニング事業部の山森友一朗さん(写真左)は、「ガンボは以前からランチなどで出していましたが、今回は工夫を凝らしたオリジナルのガンボメニューを開発し、お客様に驚きと楽しさを味わっていただこうと考えました」と話します。

写真映えを重視し、ヘルシー感で女性客にアピール

山森さんがメニュー開発時に特に意識したのは女性客。通常のガンボは、見た目地味で「ガッツリ系」ですが、豆乳や香菜(パクチー)といった話題の食材を使い、見た目の色鮮やかさや華やかさもプラスするなど、今までにないガンボをめざしたそうです。「『トニーローマ』そのものもボリュームイメージがありますが、今回のガンボフェアのメニューは色合いもカラフルでヘルシー、ひと味違う新しい魅力が出せました。女性のお客様を始め、『口当たりを軽く、ヘルシーに食べたい』というニーズに応えることができました」と同グループのマーケティング部大林鈴さん(写真右)。

カルローズの特性がガンボをより魅力的に

さまざまなアイデアを取り入れ、8種類ものオリジナルガンボを創り出した六本木店キッチンマネージャー川口直樹さん(写真中央)は、「ガンボの定義を崩さずにどれだけ遊び心を出せるか、キッチンスタッフにとってはチャレンジでしたが、今回のフェアへの参加で新しい食材や調理に対するモチベーションも高まりました」といいます。ガンボに使うカルローズについては、「茹でたり炊飯器で炊くなどいろいろな方法を試しましたが、鍋で炊いてアルデンテ感を出すのが最もよいと考えました。日本のおコメは水分が多く、粘りがあり、スープと合わせるのに苦労してきましたが、カルローズはガンボにとってもよく合い、『美味しい』とお客さまからも高い評価をいただいています」「カルローズの軽い食感は重くなりがちなクリーム系とも相性が良く、豆乳ガンボなども軽く仕上げることができました」と話します。

★8種類のガンボの内容はこちらから <http://www.usarice-jp.com/?p=5002>

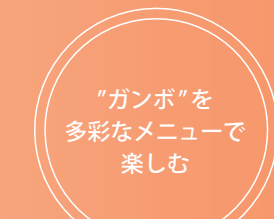


■TONY ROMA'S(トニーローマ) 六本木店
東京都港区六本木5-4-20
TEL: 03-3408-2748
URL: <http://www.tonyromas.jp/>

株式会社WDI JAPANの運営店
「ババ・ガンブ・シュリンプ」でも
「ガンボ with カルローズ フェア」を開催中

MAMA BLUE'S SHRIMP GUMBO

映画『フォレスト・ガンブ』をテーマにしたアメリカン・シーフード・レストラン「ババ・ガンブ・シュリンプ」(東京・豊洲・大阪)では、1月10日～2月末までの期間限定で、カルローズとコラボしたガンボメニューを提供しています。



「ガンボ with カルローズフェア」ではシェフのレシピ動画や参加店を見られる特設サイトも開設。都内を中心に20店舗が参加しました(1月25日現在)。※期間限定。提供期間は各店で異なります。



シーフードガンボ
■ブルックリンダイナー(中目黒店)
最寄駅: 中目黒 TEL: 03-6542-3847



チラキレス風チキンラグーとアサリのガンボスープ
■ホズク
最寄駅: 表参道 TEL: 03-5485-6975



ハーブソーセージ・ひよこ豆とスモークチキンのガンボ
■MADE IN ISLAND
最寄駅: 大森 TEL: 070-6456-4011



カルローズおこげとロフスターコンソメガンボスープ
■ゴッサムゲリル
最寄駅: 恵比寿 TEL: 03-5447-0536



RIE's ガンボスープボウル
■リエコヒー(ヒルトンホテル店)
最寄駅: 新宿 TEL: 03-5321-7050

すべての参加店は、web サイトにてご覧いただけます。

●ガンボ with カルローズフェア
URL: <http://www.usarice-jp.com/gumbo/index.html>

◎デリ・惣菜商品の新たな可能性が広がる! カルローズ DELI メニュー

第4回カルローズ料理コンテスト2016
デリ部門最優秀賞受賞メニューが期間限定で販売

上記コンテストにてデリ部門最優秀賞に輝いた「サーモンとカルローズのシチューポットパイ」が、株式会社ウェルカムの運営する食のセレクトショップ「ディーン&デルーカ」で、2016年12月23～25日のホリデー限定商品として都内を中心に横浜・名古屋・福岡など全国10店舗で販売されました。

STEW POT PIE
at DELI

ディーン&デルーカ品川店のシェフ作田大介さんが開発したこのメニューは、「サクサクのパイで包んだ、カルローズの軽くてアルデンテ感のある食感を活かしたバターライスとクリーミーで濃厚なサーモンシチューの組み合わせが絶妙」とコンテストで高く評価を受けた一品。今回はホリデーの3日間限定での販売でしたが、リピートされるお客様や午前中に売り切れる店も出るほど大好評。「お肉料理にも負けない、見た目のインパクトがあった」「テーブルが華やかになり、クリスマスの季節メニューにぴったり」など、社内でも高評価が得られました。

「商品化については、最繁忙期にかなりの量を仕込まなければならぬため、各店舗がコンテスト時と同じクオリティで商品を提供できるかが心配でした」と作田さん。しかし、カルローズは炊き上がりもムラになりにくく、カルローズ特有の食感を活かした高いクオリティで仕上げることで、「あらためて食材としての使いやすさに驚かされました」「カルローズは、レストランより仕込み量が必然的に多くなるデリ・惣菜などの業態にも適した食材であり、今後、幅広い分野でカルローズの需要が増えるのではないかと思います」と作田さんは話します。



■DEAN & DELUCA URL: <http://www.deandeluca.co.jp>

FABEX2017 出展予定

USA ライス連合会は、2017/4/12～14、東京ビッグサイトにて開催される中食・外食産業向けの展示会 FABEX2017 に出展予定です。試食や商談コーナーをご用意します。



※写真は2014年の出展時

デリ・惣菜のレシピブック発行

プロ向けに「カルローズ」を使用したデリメニューを提案するレシピブック「カルローズ DELI メニュー」を1月末に発行いたしました。SALAD, HOT DELI, SOUP, BOWL, CURRY, SUSHI の6つのカテゴリ、全16メニューを掲載しています。



カルローズを使用したメニューが続々商品化!

2016年秋以降、すでにカルローズをメニューに使用しているお店に加え、カルローズを使った新たなメニューが相次いでお店に登場しました。ヘルシー志向の女性に人気の「ライスサラダ」をはじめ、おコメを野菜や具材感覚で使用した多彩なメニューは、おコメ料理の可能性を広げます。



ブリトー



ブリトーボウル

米国・カリフォルニアで親しまれてきた本物の味をカジュアルに提供するお店。ブリトーやブリトーボウルに、カルローズのライムライスが使用されています。

■FRIJORES(フリホーレス)

麻布十番・六本木・大手町・カレッタ汐留
URL: <http://www.frijoles.jp/index.html>



ライスサラダ
コブ



ライスサラダ
シーザー

チョップドサラダとコールドプレスジュース、お肉もしっかり食べられるデリプレートが好評のサラダ&デリのお店。モーニングメニューの3種のライスサラダ(イトインは味噌汁付き)にカルローズが使われています。

■D.I.Y. salad & delicatessen

(ディー・アイ・ワイ サラダ&デリカテッセン)ルミネ新宿店
URL: <http://www.cardenas.co.jp/>



カルローズ米のライスコロケ
酒粕クリームソース

東京の恵比寿ガーデンプレイス横に立地する、「MLB」をテーマにしたカフェ&レストラン。カルローズ米を使ったズワイガニのライスコロケにほのかに香る酒粕がくせになる味わいです。

■MLB café TOKYO (エム・エル・ビー カフェ トーキョー)

URL: <http://www.mlbcfe.jp>

企業様向けカルローズメニュー 試食会のご案内

USAライス連合会では、米国産のおコメに対する認知と理解の促進を図るため、展示会への出展やイベント協力など、さまざまなプロモーション活動を実施しています。

カリフォルニア生まれの中粒種カルローズを使った新メニューをご検討の企業様には、個別の試食会を開催しています。試食会では、ご要望に基づいてカルローズ試食メニューをご用意し、実際にご試食いただくことができます。こちらで設定した試食会会場にお越しいただくほか、貴社に試食品を持ち込ませていただくことも可能です。ご興味をお持ちの企業様は、お気軽にお問い合わせください。

※開催日時・場所・人数など、ご要望に添えない場合もございます。詳細についてはご相談ください。



カルローズ販促プロモーション 「カルディコーヒーファーム」オンラインキャンペーンを開催中



「カルディコーヒーファーム」の公式オンラインショップおよび楽天市場にて、カルローズの450gパッケージ商品「サンシャイン カリフォルニアライス」をご購入いただいた方に、カルローズのレシピブック2種(「カリフォルニア生まれのおコメ、『カルローズ』で楽しいおうちパーティー」・「女子栄養大学監修『食べごたえのある』500kcal『カル・ボウル』レシピブック」)およびレシピブック掲載メニューで使用できる「カルディコーヒーファーム」オリジナル商品のセットをプレゼントするオンライン限定キャンペーンを開催しています(数量限定)。

USAライス連合会では、レストランなどでのタイアップによるプロモーションサポートだけでなく、小売店様への販促サポートも実施しております。

■「500kcal」カル・ボウル特設サイト
<http://www.usarice-jp.com/calbowl/500kcal.html>

■カルディコーヒーファーム公式オンラインショップ
<http://kaldi-online.com/>



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 in
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、非営利の外部団体です。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。