

# USA RICE *News*

USA ライスニュース  
2018 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。  
★

## 「カルローズ 外食・中食向けセミナー」開催レポート

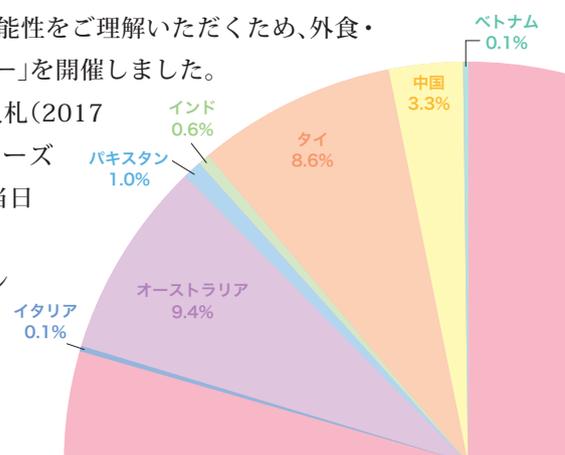
# カルローズがレストランメニューや惣菜メニューの可能性を拓く!



USA ライス連合会日本代表事務所は、2017年11月8日に東京・港区のJ.C.ビルディングにおいて、カリフォルニア産の中粒種米「カルローズ」の外食・中食メニューにおける可能性をご理解いただくため、外食・中食業界の方々を対象とした「カルローズ 外食・中食セミナー」を開催しました。

日本米の価格が高めで推移しているなか、2017年度のSBS入札(2017年9月から12月までに3回実施済み)でも高い割合をカルローズが占めるなど、カルローズに対する注目度は高まっており、当日は会場がほぼ満席となる約70名にご参加いただきました。

セミナーでは、カルローズの特長やメニュー提案、調理ポイントなどに関する専門家の講演とともに、カルローズに適した「ライスサラダ」、「ガンボスープ」をご試食いただいたり、日本米との食感の違いを「親子丼」と「カレーライス」で比較し、実感していただきました。



## 「カルローズ 外食・中食向けセミナー 2017年11月8日」



### アメリカ米の最新情報

USA ライス連合会 アジア・プログラム ディレクター ジム・グイン



### 外食におけるカルローズ・メニューの広がり可能性

株式会社クーニヤズ・アソシエ 代表取締役社長 青島 邦彰氏



### 惣菜商品に求められる要素／カルローズの使い方のヒント

J・Yスタジオ興合同会社 代表 興 十郎氏



### カルローズ・メニューの消費者評価および対日販促活動

USA ライス連合会 日本代表事務所 ディレクター 小島 由美

Calrose  
カルローズ



「カルローズ 外食・中食向けセミナー」  
開催レポート

## カルローズがレストランメニューや惣菜メニューの可能性を拓く！

セミナーでは、国内外の飲食店のメニュー開発から店づくりまで手掛け、10年以上に渡ってカルローズのメニュー開発にご協力いただいている青島邦彰氏、さらに、レストランからデパ地下、コンビニまで幅広い業態の惣菜事業や商品開発で優れた実績を挙げてきた“食のスペシャリスト”興十郎氏にご講演いただきました。お二人のご講演内容の概要を紹介します。

## 外食におけるカルローズ・メニューの 広がり可能性

株式会社クーニーズ・アソシエ 代表取締役社長 青島 邦彰氏



青島 邦彰 あおしまくにあき

1970年、神奈川県川崎市生まれ。1990年よりフランス料理の料理人。その後、プ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活躍。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、newsDELI表参道店・恵比寿店などを大ヒットさせる。2003年に株式会社クーニーズ・アソシエを設立。国内外の飲食店のメニュー開発から店づくりまで手掛ける。

これまで、カリフォルニア産のカルローズを日本で普及させていく活動のなかで、どうすれば外食産業に入っていけるか、メニュー開発を通してその可能性を模索してきました。カルローズには、日本で主食として食べるおコメとは明らかに違う特長があります。その特長を突き詰めながら、メニューをつくってきました。では、その特長とは何か。何より「ベタつかず、さっぱり感のある、軽い食感のおコメ」であることです。また、「香り・味を吸収しやすく、料理の脇役としても優れたおコメ」であること。他にも「ドレッシングやオリーブオイルとの相性が素晴らしい」、「歯ごたえのある、アルデンテ感が楽しめる」、「炊飯の手間や時間がかからない、扱いやすさ」、さらに「冷えても素晴らしい食感で、おいしくいただける」という日本米にはない特長を持っています。



### 調理しやすく、おいしい料理を提供できるカルローズ

こうした特長を持つカルローズを外食産業に提案する理由は、何といっても料理人にとって調理がしやすいからです。例えば、チャーハンなどは簡単にバラバラに仕上がります。また、ライスサラダのように冷たいライス料理にも合って、メニューのバリエーションが広がります。リゾットなどの仕上げも、日本米のようにおコメが溶けず、食感が活かせます。

一方、お客様目線で考えてみても、水分を必要以上に抜いた日本米のチャーハンなどに比べ、ふっくら仕上がりの、よりおいしいメニューを実現しやすい。牛丼などの丼物では、日本米だとベタベタする場合がありますが、カルローズならおコメと汁の絡みや食感も素晴らしく仕上がる。丼物同様にスープライスやお茶漬けにも適しているなど、よりおいしい料理を提供できるメリットがあります。



### 広がるカルローズ・メニューの可能性

これまでいろいろなメニューを開発し、多くの人に試食していただいたなかで、特に共感を呼び、カルローズが合うと感じているおコメ料理は、次の4つです。1つ目はライスサラダのような「冷たいメニュー」です。カルローズを使うと、ダマになりにくく調理しやすく、オイルやドレッシングとの相性もよく、日本米では得られないおコメの食感が楽しめます。2つ目はスープリゾットのような「温かいスープメニュー」です。カルローズを使うと、加熱してもでんぷんが出にくく調理しやすい上、スパイスとの相性もよく、サラッとした軽い食感やアルデンテ感が提供できます。日本米のようなもちもちベタツとした食感とは明らかに違います。3つ目は「カレー」です。カルローズを使うと、カレールーがおコメ1粒1粒にべとつかずによく絡みます。冷たくした新感覚のカレーにも適しています。そして4つ目は丼物のような「ボウルメニュー」です。カルローズを使うと、タレや汁、スープとの相性がとてもよく、口に入れたときのほけ感も見事でおいしくいただけます。軽い食感のおコメは女性にもウケがよく、ヘルシー丼にも最適です。

## 惣菜商品に求められる要素/ カルローズの使い方のヒント

J・Yスタジオ興合同会社 代表 興十郎氏



興十郎 おきじゅんろう

1958年、鹿児島県奄美大島生まれ。渡仏後、横浜屋、忠実屋、パインヒルホテルの総料理長を経て、1996年に株式会社柿安本店に入社。デパ地下惣菜業界に大きなインパクトを与え、惣菜事業部を売り上げ100億円を超えるまでに成長させる。その後、ビュッフェレストランの商品開発などを手掛け、全事業部の総料理長・執行役員に就任。2016年、J・Yスタジオ興合同会社を設立。セブン-イレブン・ジャパン、ヒライホールディングス、大手スーパーなどの商品指導を行う。近年は、海外でレストラン惣菜の指導も手掛ける。

中食におけるカルローズの使い方のヒントについてお話しする前に、まず中食の現状について触れておきます。すでに中食産業は市場規模10兆円という成長産業になっており、食の分野では、この10年間で最も伸びています。売り上げは食品スーパーとコンビニエンス、専門店が各3割ずつで全体の9割を占め、残りがデパ地下や総合スーパーになっております。商品では弁当・おにぎりが主力商品となっております。

日本には炊き立ての白いご飯に海苔や佃煮をはじめとするおかずを口の中で混ぜて食べる口内調味という文化があります。ところが、近年はご飯とおかずを口の外で混ぜる、つまり調理したご飯が好まれています。炊き込みご飯をはじめ、チャーハンや牛丼などの丼物、カレーライスなどいろいろあります。カルローズはこうしたメニューによく合うという面白い適性を持っています。例えば、ちょうどよいパラつき感があって、口に入れたときや飲み込むときの食感や膨らみがとてもよいです。

### 中食と外食は考え方が全く違う

中食産業には、外食産業から参入するケースも多く見られます。例えばレストランをやりながらテイクアウトもやるというスタイルです。しかし、気を付けなければいけないのは、外食と中食では、商品のとらえ方や扱い方が全く違うということです。中食は持ち帰る商品で、つくってすぐに食べるわけではありませんから、必ずや劣化やロスが出ます。ですから、時間がたっても味が変わらない工夫が必要です。それがレストランとの大きな違いになります。また、商品開発においては、御節料理や恵方巻きのような年間の行事商品、月間のフェア、週間の特売、1日の商品戦略といった考え方に応じて開発するメニューが必要になります。

中食では、売り上げをしっかりと考えた販売商品計画が必要となります。それを考える上で重要なのが数値管理表です。私の場合は、横軸に原価率（ロス率や値引きなども考慮）、縦軸に出庫数（売り上げ）を取り、商品がこのグラフのどこに位置するかを考えます。例えば原価率が低く出庫数が高いものは、とても優れた商品です。原価率も売り上げも高い商品は、価値を維持しながらいかに原価率を抑えるかを工夫することが必要です。原価率も出庫数も低い商品は、原価をかけて魅力ある商品にすることが必要です。また、原価率が高く出庫数の低い商品は、改廃商品となります。商品開発では、この表で全て単品ごとに管理することが大切です。また、歩留まりを頭に入れておくことも必要です。例えば、肉は平均歩留まりが80%、野菜・フルーツは70%という具合です。歩留まりのよい材料を組



み合わせれば、よい商品になります。米や豆、乾物などは歩留まりのよい食材ですので、カルローズも利益が出やすい注目すべき食材のひとつといえます。

### 中食は“体感の時代”

中食は“頭で食べる時代”から“体感の時代”になったと考えています。「これを食べたら体の調子がいい」、「体がスッキリする」と考えながら食事をする傾向があるのです。低糖・減塩・低カロリーなどを意識して買う人も増えています。カルローズもライスサラダのようにとてもヘルシーなイメージがあります。今後は、こうした部分を推し進めて商品開発を行うとよいと思います。

今はまだ「カルローズ」と聞いてピンとこない人もいるかもしれませんが、今日、中食で引っ張りだこのゴーヤやアボカドも最初はそうでした。何でも、使い始めて数年たってから芽が出るものです。中食には、「家庭であまりつくられない料理はよく売れる」という法則があります。カルローズでつくるライスサラダなどは、取り組んでみる価値があります。

カルローズは、食材として面白い適性があり、歩留まりもよく、仕入れコストも決して高くない、これだけ揃えば、あとはメニュー次第で中食の商品として十分に勝負できると実感しています。

## アメリカ米の最新情報

USAライス連合会 アジア・プログラム ディレクター ジム・ゲイン

アメリカ合衆国(以降は「アメリカ」と表記)でおコメを生産している州は6州あり、最も多く生産しているのはアーカンソー州で、全生産量の約半分を占めています。カリフォルニア州の生産量は全体のおよそ2割ですが、その大きな特徴は、生産されるおコメが基本的にすべて中粒種および短粒種のジャポニカ米であることです。アメリカで生産される中粒種の4分の3、短粒種のほぼすべてが、カリフォルニア州で生産されています。



世界的にみると、アメリカのコメ生産量は世界の年間供給量の約2%に過ぎませんが、コメ輸出国としては世界で5番目に多く、輸出先で2番目に多いのが日本です。そして、日本がアメリカから輸入するおコメは、すべてカリフォルニア産です。カリフォルニアのコメ輸出産業にとって日本は世界で最も重要な市場のひとつです。

2016年度は、日本へのカルローズの輸入量が過去最高で、日本のみなさまがカルローズに大きな関心を持ってくださった年でもありました。アメリカのコメ輸出業者は、カルローズに対する日本の需要にしっかりお応えし、輸入制度に制限はありますが、きちんと輸出していきたいと考えています。

カリフォルニアのおコメづくりについて、少し紹介させていただきます。降水量が少ないカリフォルニアで、コメづくりに必要な水は、冬の間山岳部に積もった雪の溶け水から供給されます。水温が比較的低く、夏は湿度も低いので、病害虫の影響を受けにくいのが特徴です。例えば、イモチ病などはカリフォルニアには全く存在しません。そのため、農薬などの使用量も限られています。また、カリフォルニアの稲作地帯は南部の飲料水の水源でもあるため、厳しい監視の下で自然環境が保たれています。今年のカルローズの生育状態について述べておきます。春に雨が多かったため、作付けは少し遅れました。また、成育期は暑い日が多かったことから稲がやや高く伸び過ぎました。収穫期は風が強くなるため稲が倒れやすく、ロスが生じて収穫量が多少低くなり、籾の品質にもわずかながら影響が出ることが予想されます。ただし、精米段階で慎重に作業するなど、業者が必要な措置をとりますので、日本に輸出するおコメの品質には全く影響はないと考えています。

私たちはカリフォルニアでのコメづくりに誇りを持っています。もちろん、国内外に提供するおコメにも大きな誇りを持っています。みなさまには、アメリカにおけるコメ産業への理解を深めていただき、生産者がどれだけ気を配り、心を傾けておコメづくりに取り組んでいるかを感じていただければ幸いです。

## カルローズ・メニューの消費者評価

USAライス連合会 日本代表事務所 ディレクター 小島 由美

**週** 1回以上外食・中食を利用している20~40代の女性を対象に、カルローズと日本米によるおコメ料理の食べ比べ、およびカルローズのオリジナル・メニューの試食を行い、消費者が料理でおコメのおいしさをどのように感じ、カルローズをどう評価するかを明らかにするグループインタビューを実施しました。

### ▶ チャーハンの食べ比べ

おコメ料理の代表として「チャーハン」を選び、カルローズと日本米を使用したそれぞれのチャーハンを食べ比べてもらいました。試食評価では、カルローズをよりおいしく感じた人の多くがその理由として「食感」を評価しているのに対して、日本米の方がおいしいと感じた人は「味」を評価する声が多いという結果が出ました。まったく同じレシピ・調理方法でしたので、水分値の高い日本米の粘りによる油のまとわりつきや重たさなどから日本米の方に濃い味を感じ、カルローズのバラバラした食感は薄味と感じたことが推察されます。この点を含め全体の評価から、カルローズの軽い食感が多くの人に認識されていることがわかりました。

### ▶ カルローズ・メニューの魅力

家庭料理というよりレストランなどで提供されることが多い、新しいタイプのおコメ料理「ガンボスープ」と「ライスサラダ」をカルローズを使って調理し、試食してもらいました。試食評価の結果、12名の調査対象者のうち、ガンボスープをおいしいと評価した人は10名、ライスサラダをおいし



いと評価した人は8名でした。ガンボスープでは、おじやのようにべちゃっとした食感にならないことの驚きや新鮮さが高評価につながったことがうかがえます。ライスサラダでは「冷たいのにおコメの味や品質が落ちていない」といった声も多く聞かれ、カルローズのおコメとしての高評価とともに、冷たいおコメ料理の可能性も実感できました。

### ▶ 調査総括

チャーハンでは「バラバラした食感」、「柔らかすぎず硬すぎず」、ガンボスープでは「粒感がある」、「サラサラしている」、ライスサラダでは「アルデンテ」、「冷めても歯ごたえがある」など、今回の調査では「食感」を表現するさまざまな言葉が評価のなかで聞かれました。料理のおいしさの評価には食感が大きく関与しており、おコメの食感が求められるメニューでは、カルローズが高く評価されていることがわかりました。また、メニューによって、カルローズを評価する表現が多様に変化し、それぞれがメニューにおけるよい点やおいしさとして評価されており、カルローズの汎用性を示しています。

**Calrose** 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1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。