

USA RICE *News*

USAライスニュース
2017 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。
★

進化する、 カルローズ・メニュー

かる〜いおコメ
たのしいおコメ
Calrose

カルローズ

in
NEW SALAD
STYLE

新サラダスタイル



進化するカルローズ・メニュー

「新サラダスタイル」メニューでも注目されるカルローズ

最近の日本のサラダは、以前の副菜のイメージを離れ、新しい変化を見せています。野菜たっぷり、バラエティ豊かな食材を加えて、見た目も楽しい、栄養的にも満足できるサラダ。コブサラダ、チョップドサラダ、パワーサラダといった「新サラダスタイル」とも呼べるメニューが、レストランやカフェ、サラダ専門店などに次々と登場し、話題を呼んでいます。

そのようなメニューに注目されているのが、カリフォルニア州オリジナル中粒種のカルローズ。粘りが少なくサラッとした食感、アルデンテの歯ごたえがあり、ドレッシングやソースとも相性が良いのが特長で、「新サラダスタイル」メニューの素材としていろいろな役割を果たします。カルローズは、サラダにボリューム感を生み、他の食材と組み合わせながら、メニュー全体のカロリーや栄養バランスを整える素材にもなり、ヘルシー志向のお客様にも満足いただける「新サラダスタイル」メニューの幅を広げます。

新サラダスタイルのトレンド “ミールサラダ” (食事としてのサラダ)

アメリカで以前から人気の“ミールサラダ”は、ビタミン豊富な野菜に肉やチーズ、穀物などを加えた、栄養バランスに優れたボリュームなサラダです。必要な栄養素を一食で摂ることが出来るミールサラダは、日本でも「新サラダスタイル」の大注目株。健康な食事にはしっかり野菜を取ることが一番、と考える人が多い中、これからもミールサラダを含めたサラダメニューは、様々なメニューや商品として進化していくでしょう。コメを食材と捉えた時、カルローズは、「新サラダスタイル」メニューの“可能性に満ちたユニークな素材”となります。



Cajun Chicken Burrito Bowl



BBQ トウフ+パープルライス パワーボウルサラダ



シーフードのミールライスサラダ



ハクチーと枝豆のライスサラダ

ガーリックライスサラダ

人気のブリー・ボウル 新ランチメニューにカルローズを採用

主にケイジャン・クレオール料理を中心としたクラシックアメリカンフードを提供する、1991年開店のアメリカンレストラン。5月からの新メニュー、「Cajun Chickh Burrito Bowl」は、カルローズとたっぷりの野菜を合わせた、食べごたえ十分の一品。「チキン・サラダ・カルローズ」が一体となり、おいしいのはもちろん、栄養価の高いヘルシーなメニューです。お客様からはケイジャンスパイスのアメリカンな香りも楽しめ、ボリュームもあるので大変満足できる、との声もいただいております。(店長の鮫島さん)。(提供期間：5月～現在)

■レストラン&パトルバードール
URL: <http://www.troubadour-web.com/index.html>

色鮮やかな紫イモ酢を使ったカルローズ・サラダがアクセント

カリフォルニア・スタイルのピザレストランとして、1985年にLAに誕生。世界各国のテイストを盛り込んだ自慢のハンドメイドピザのほか、トレンドを取り入れた幅広いメニューで人気のお店です。流行りのパワーボウルに仕立てたこのメニューは、BBQソースを絡めたチャーコール豆腐、アボカドやトマトなどの野菜に、紫イモ酢で味付けしたカルローズを合わせたカラフルでヘルシーな栄養満点のサラダボウルとして好評の内に提供期間を終了しました。(提供期間：5/10～8/10)

california PIZZA KITCHEN ■california PIZZA KITCHEN
URL: <http://cpkjapan.com/>

カルローズを合わせたセビーチェ感覚のメキシカン・ライスサラダ

「メキシコ料理の父」と呼ばれる名シェフ、リチャード・サンドバル氏がプロデュースするラテンアメリカ料理レストラン。メキシコでは定番のライスサラダを、キヌア、トマト、パイン、海老、イカ、帆立貝でスパイシーに仕上げ、カルローズと合わせた夏向けメニューの逸品。セビーチェ感覚で楽しむことができる、前菜にぴったりの一皿です。(提供期間：8/4～9/30)

■TORO TOKYO
URL: <http://torogastrobar.jp/>

お店の看板のひとつであるサラダバーにカルローズ・サラダが登場

「我が家で美味しく、楽しく、エキサイティング」というコンセプトのもと、幅広い世代にステーキ、ハンバーグ、サラダバーを提供するファミリーダイニング。7月よりサラダバーの1品として、カルローズを使った「ハクチーと枝豆のライスサラダ」が全国32店舗で提供されました。好評につき、9月20日からは「ガーリックライスサラダ」として、引き続きサラダバーに登場します。フレッシュトマトなどのごろごろ野菜と、ガーリックの香りが食欲をそそります。(提供期間：7/10～9/19/9/20～12/12)

■COWBOY 家族 (運営：ロイヤルホスト株式会社)
URL: <http://www.cowboy-family.jp/>

多国籍料理ダイニング「TOMBOY」でカルローズを使ったテイクアウト弁当「カルローズ・ボックス」6種が登場!

●女性客をターゲットにしたオシャレでヘルシーなテイクアウトメニュー



サーモンとアボカドのカルローズラップ・サラダ付

チキンビリヤニとお豆のコロッケ

ほうれん草のカファリカレー&クミンライス

カオマンガイ&グリーンカレーライス

バターチキンカレー&サフランライス・ミニチーズナン

ガバオ&カルローズライス・目玉焼き付

お店のシンボルともいえるモヤイ石像をはじめ、異国情緒あふれる内装でも知られる多国籍料理ダイニング「TOMBOY(トムボーイ)」(都内で7店舗を展開)では、すでに一部店舗でカルローズを使用したレストランメニューが提供されていますが、この夏より渋谷道玄坂店で、6種類のオリジナル・テイクアウト弁当「カルローズ・ボックス」の販売を開始しました。「軽い食感でスパイスやカレーソースと相性のよいカルローズは、女性向けのオシャレでヘルシーなテイクアウトメニューの開発に着手していた私たちにとって、理想的な食材でした。カルローズを使えば、やりたかったことが実現できると考え、今回のランチボックスの開発を進めてきました」と同店店長のシュレスタさんは話します。

メニュー開発では、「野菜や豆などのヘルシーな食材と、グリーンカレーライス、クミンライスといったライス自体に味付けをした食べ応えのあるライスとの組み合わせを強く意識しました」といいます。6種類のランチボックスは「お客様からも好評で、特に女性の購入が大きく伸びています。また、店は映画館が入るビルにあるため、映画鑑賞のお客様にもおすすめしたいと考えていましたが、そうしたお客様の購入も少しずつ増えています」とシュレスタ



店長のシュレスタさん(左)とシェフのラケシュさん

お店の外観

■トムボーイ 106 渋谷道玄坂店
TEL: 03-5489-3644
URL: <http://www.tomboy106.com/concept/>

さん。今後は、「洋食焼肉の店で、カルローズを石焼ビビンバやスンドゥブチゲなどにも活用してみたいですね」。



人気のフードコーディネーター 中原美香子さんに聞く 「サラダ×ごはん」の魅力



中原さん(左)が開発した「大豆そぼろのガバオ風サラダごはん」(右)

カラフルな野菜をはじめ、さまざまな食材をたっぷり使った「ミールサラダ」は、ヘルシーでおなかも満たされるとあって、レストランだけでなく、毎日の食卓やママ友たちの持ち寄りパーティでも人気のメニューです。こうした栄養バランスに優れ、一皿で満足できるサラダを「サラダごはん」として、著書『毎日続ける やせるサラダごはん』をはじめ、雑誌記事やブログなどでレシピを紹介している中原美香子さんに、「サラダ×ごはん」の魅力についてお話をうかがいました。

Q 中原さんが考える「サラダごはん」とは、どのようなものですか。

A 一皿でたっぷりの野菜はもちろん、いろいろな食材が食べられる“バランスごはん”です。ご飯の量をおよそ100gとし、カロリーを500kcal以内におさえています。

Q 「サラダごはん」をつくりはじめたきっかけは？

A 産後ダイエットがきっかけでした。自然に痩せると信じ込んで、思いのままの食生活を送っていたら太ってしまったのです。授乳中ということもあり、また過去のダイエットの失敗から無理はしたくないと思って、考えたのが「サラダごはん」でした。

Q 「サラダごはん」の魅力はどこなところですか。

A 加熱調理した食材に生野菜をプラスしたレシピも豊富で、季節を選ばずおいしく食べられます。何より調理工程がとてもシンプルで簡単。10~15分のできるので、忙しい方にもおすすめです。また、いろいろな野菜を使うことで彩りも鮮やかになり、自然と栄養バランスもよくなります。SNS映えもする



中原さんの著書『毎日続ける やせるサラダごはん』

ので、モチベーションアップに投稿してみるなど、楽しみながら続けられます。

Q メニューを考えるときに気を付けていることは何ですか。

A 不足しがちな食物繊維やビタミンCなど、30代女性が1日に必要な約1/3の量を摂取できる栄養素を、何かひとつ組み込むようにしています。また、手に入りやすい食材の組み合わせを変えながら、手軽に飽きずに続けられるようにしています。

Q フォロワーや読者の方から、どのような反響がありますか。

A 実際につくってInstagramなどに投稿して下さったり、「とてもおいしかったです」といった嬉しいお言葉もたくさんいただいています。

Q 「サラダごはん」で、注目している食材はありますか。

A 今回初めて使用させていただいたカルローズもそのひとつ。ごはんは、おコメの種類や炊き方で食感が大きく違ってきます。「サラダごはん」と相性がよいのは粘りが少なく、ややかためのごはんですが、カルローズのアルデンテの食感は「サラダごはん」に最適でした。調理方法も簡単で、どなたがつくってもおいしい「サラダごはん」ができると思います。特に食欲の落ちる季節や、さっぱり食べたいときにはピッタリです。

Q 今後、カルローズで試してみたい「サラダごはん」はありますか。

A たまたまつくったカルローズのバターライスと冷たいミネストローネの組み合わせが、とてもおいしくてびっくりしました。今後も、風味を付けたカルローズに野菜のスープや煮込みを合わせたり、温かい料理だけでなく冷やしてみたり、そこに生野菜を加えたり、いろいろな味付けや組み合わせを楽しんでみたいです。雑誌との相性もよさそうなので、いろいろ試してみたいと思っています。



アメリカの食文化を堪能するレストランイベント 「Taste of America 2017」

アメリカ大使館農産物貿易事務所(ATO)が主催するフードイベント「Taste of America(TOA)」が今年も開催されます。この時期だけの“味めぐり”を満喫しながら米国の幅広い文化にも触れることができると、毎年好評のイベントです。今回は約30店のレストランやカフェが参加し、10月1日~14日の2週間の間、各店舗で米国の食材を活用したシェフオリジナルの限定メニューが楽しめます。今年のテーマは「CONNECT(つながる)」。米国の食文化を通して、飲食店や米国食品協会・流通業者と消費者がつながることをめざしています。そして、今年の特別メニューテーマは「ミールサラダ+スライダー(ミニサイズのバーガーやサンドイッチ)」または「TOAスペシャルメニュー」です。各店ごとに、工夫を凝らした料理が提供されます。USAライス連合会もイベントに積極的に協力し、カルローズを使ったメニューも一部店舗に登場します。ミールサラダはもちろん、スライダーやガンボ、スープライスなど多彩なメニューに活用され、カルローズのさまざまな“アメリカンスタイル”をお楽しみいただけます。

●TOA WEBサイト <http://www.tasteofamerica.jp/>

今年もカルローズ・メニューが登場!



MEAL SALAD
■ 赤坂あじろ亭 CALIFORNIA



コーンドビーフのトリュフ風味ライススライダー
ブルーチーズと赤ワインのソース
■ MLB café TOKYO 東京ドームシティ店



とろけるチーズのクリームチャウダースープライス
■ LONGBOARD CAFE



大豆ミートを使ったタコライス風ハワイサラダ
■ MLB café TOKYO 恵比寿店



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 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。