

第5回「カルローズ」料理コンテスト 2017 応募用紙

- 下記応募用紙に必要な事項を記入の上、事務局まで郵送でお送りください。
メールやFAXなどでは不可とします。
- 日本語表記(カタカナ含む)のみとし、第三者が再現できるようにご記入ください。
- 応募用紙一式は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。
- 応募作品が2つ以上ある場合は、1作品ごとに1応募用紙にご記入ください。

このコンテストのことを何でお知りになりましたか？

- USAライス連合会からのお知らせ(DM等)
- 雑誌・広告 []
- その他 []

応募部門 (必ず に チェックを入れて下さい。)

レストラン部門

レストラン部門の作品は、60分以内で、厨房で調理が完了することを条件とします。①メニューのポイント、②材料、③作り方については、その条件を前提にご記入下さい。

デリ部門

デリ部門の作品は、調理の制限時間はありません。但し、最終実技審査の調理時間は40分です。最終実技審査には、使用する食材の一部を、事前仕込みをして持ち込むことができます。①メニューのポイント、②材料、③作り方については、事前仕込み分もご記入下さい。

学生部門

学生部門の作品は調理の制限時間はありません。

フリガナ		性別	年齢
お名前		男・女	歳
フリガナ		職種	
会社名・店名 学校名			
フリガナ			
部署名 学科名・コース名			
フリガナ			
勤務先 学校住所	〒		
ご連絡先	日中連絡がつく 電話番号	電話	FAX
メールアドレス (パソコン)			

①メニューのポイント

メニュー名	
<p>カルローズの特長をどう生かしたか、テーマがどのようにメニューに反映されているか、想定したシチュエーション、メニューのコンセプト、こだわり、工夫した点などをアピールしてください。</p>	

応募用紙送付先「カルローズ」料理コンテスト事務局

〒113-8477 東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル(株)柴田書店内

TEL: 03-5816-8255 (お問合せ時間: 平日10時~17時、但し、12時~13時を除く)

②材料・分量

レストラン部門：4人分、デリ部門：1パッケージ分(バットなどの容器の場合は、容量をご記入下さい)、学生部門：2人分

③作り方 (レストラン部門のみ調理時間を記入してください。約 分)

④写真

写真貼付

- なるべく明るいところで撮影し、メニューがはっきりわかるような写真になるように注意してください。
- 料理以外の飾り物などは入れず、皿、デリ用容器・パッケージ全体を撮影してください。
- 写真はカラーコピーではなく、必ずプリントしたものを貼付してください。
- 写真裏に氏名・メニュー名を記載してください。

※デリ部門の作品は、イメージするデリ用の容器・パッケージに入れて撮影してください。

応募要項

第5回「カルローズ」料理コンテスト 2017

部門	I 一般部門		II 学生部門
	A レストラン部門	B デリ部門	
募集内容	テーマ「おコメ料理のイメージを変える！」 「カルローズ」を食材として捉えて、他の食材を組み合わせ、これまでのおコメ料理のイメージを変えるような斬新なメニューをご提案ください。冷製・温製どちらにも使える「カルローズ」の特長を活かした、オリジナリティあふれるレシピを、各部門ごとに募集します(スイーツは含みません)。		
応募資格	レストランで提供するメニュー “パーティー・レセプションの一品” 例えば、ウェディング、忘年会、バースデーなどで提供することを想定したメニュー		店で食することを目的としたメニュー (惣菜・テイクアウト商品等) “イベントを盛り上げる一品” 例えば、バースデー、BBQ、運動会、クリスマス...などのイベントを想定したメニュー
審査項目	[共通項目] ・テーマとの一致 ・カルローズの特長を生かしているか ・レシピのオリジナリティ ・レシピの再現性 ・盛り付けの美しさ ・制作時間が1時間以内であること		・学生ならではのアイデアの斬新さ ・ミールサラダとしての要素を含んでいるか ・見た目の楽しさ
審査スケジュール	一次審査 [書類審査]	応募作品から計6点を選出。 書類審査を通過された方には、7月初旬までに書面にてご連絡致します。	
	二次審査 [実技審査]	日時：2017年8月3日(木) 会場：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BO!SHIODOME」 (東京都港区東新橋2-14-1 NBF コモディオ汐留2階) 書類審査通過作品を実際に調理していただき、審査後、結果発表および表彰式を行います。 ※実技審査会場までの交通費を事務局にて一部負担いたします。 ※応募者と調理者が同一人物である必要はありません。実技審査の交通費は1名分を事務局にて一部負担いたします。	
賞・賞品	最優秀賞 1名 20万円・カルローズ10kg 優秀賞 1名 5万円・カルローズ10kg	最優秀賞 1名 20万円・カルローズ10kg 優秀賞 1名 5万円・カルローズ10kg	優秀賞 3名 3万円 一般部門の実技審査見学にご招待
応募期間	2017年4月1日(土)～6月15日(木) ※当日消印有効		
応募規定	①「カルローズ」を必ず使用してください。ブレンドせず、100%カルローズをお使いください。 ②応募作品は未発表のものに限ります(今後発売予定のものは可)。 ③お1人様3作品までご応募いただけます。 ④応募作品の映像・出版物その他への使用権は、主催者に帰属します。		
審査員	アタゴールオーナーシェフ 曾村 譲司氏/vivo daily stand 総料理長 花本 朗氏/J・Yスタジオ 代表/元 株式会社柿安本店 執行役員 総料理長 興 十郎氏(株)クーニーズ・アソシエ 代表取締役 青島 邦彰氏/(株)柴田書店 浅井 裕子氏/USAライス連合会		
応募方法	ウェブサイトからの応募	ウェブサイトに応募フォームをご用意しております。案内に従って必要事項を入力してください。作品画像も簡単にアップできます。 http://www.usarice-jp.com/	
	郵送による応募	応募用紙は、USAライス連合会のウェブサイトからダウンロード、もしくは事務局までお電話またはメールでご請求ください。応募用紙に必要事項をご記入の上、作品の写真を添付して、事務局までご郵送ください。応募用紙は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。	
応募・サンプルのお問合せ	「カルローズ」料理コンテスト事務局 〒113-8477 東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル(柴田書店内) TEL: 03-5816-8255 FAX: 03-5816-8272 (電話受付時間: 10時～17時ただし、土日祝日を除く) MAIL: contest@shibatashoten.co.jp ※先着 100名様に「カルローズ」のサンプルをご用意しています。 氏名、送付先(TELも)、所属先、「カルローズ」サンプル希望を明記の上、事務局までメールまたはFAXでご請求ください。 ※カルローズ購入については、当連合会ホームページの「カルローズが買えるお店」をご参照ください。		
主催・後援	主催: USAライス連合会 日本代表事務所 後援: アメリカ大使館農産物貿易事務所		



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。

I
一般部門
レストラン
部門

RESTAURANT

今年で5年目

カルローズへの理解が進むとともに、年々作品のクオリティが上がっていると評されています。第5回となる今年のコンテストでは、レストランのパーティーやレセプションで提供する新しいおこめ料理を募集します。



第4回(2016年) 最優秀賞

食べる冷製スープカルローズ 冷汁のイメージで… 野口 達哉 シェラトン都ホテル東京



第3回(2015年) 最優秀賞

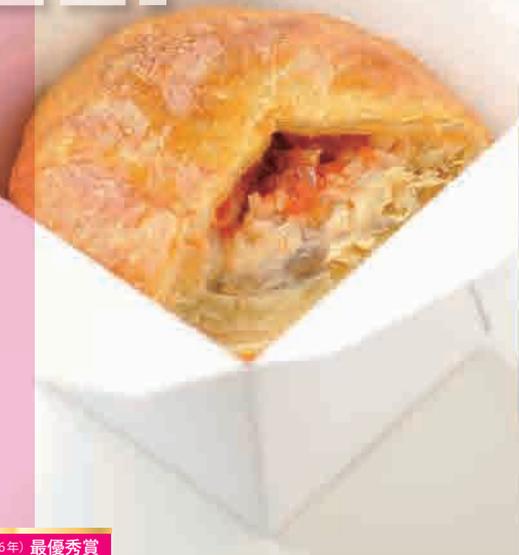
カルローズライスの点心5種 高揚 コナラッド東京 チャイナブルー

I
一般部門
デリ部門

DELI

2016年に設定された新部門

2016年に新たに設定したデリ部門では、カルローズの長所を改めてクローズアップするような応募作品が揃いました。今年は、家族や友人とのイベントや集まりの際に活用できる、惣菜・テイクアウト商品を募集します。



第4回(2016年) 最優秀賞

サーモンとカルローズのシチューポットパイ
作田 大介 (関ディーンアンドデルーカジャパン 品川店)



第4回(2016年) 優秀賞

いわしのコンフィとカルローズ、蟹身のトマトリゾットの湯葉巻き
北山 匡彦 下鴨デリ

II
学生部門

STUDENT

2014年に設定し、今年で4年目

毎年多くの学生の皆さまから、学生ならではの斬新なアイデアにあふれる作品を応募いただいています。今年は、今、話題となっているミールサラダに、カルローズを取り入れたクリエイティブな作品を募集します。



第4回(2016年) 優秀賞

カラフロールズ 石川 友利加 日本女子大学食物学科食物学専攻



第4回(2016年) 優秀賞

初夏:カルローズワンプレート〜ロゼの香り〜
西平 恵美子 赤堀フードコーディネータースクール

年で5年目 2016<……2015<……2014<……2013<……



チャイナブルー



第2回(2014年)最優秀賞

あっと驚く新感覚マーボー丼 河窪 証 中村調理製菓専門学校



第1回(2013年)最優秀賞

Surprise ～シュूपリーズ～ 林 武人 ナチュラルセンス いのせ

Calrose Menu Contest

第5回 [カルローズ] 料理コンテスト 2017

[テーマ]

おコメ料理のイメージを 変える!

おコメを食材としてメニューに取り入れる、
新感覚、新タイプのカルローズメニューを募集します。



ホットの湯葉巻き



年で4年目



第4回(2016年)優秀賞

カルローズ福岡プレート 塩沢 美香 平岡栄養士専門学校

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 |