

USA RICE *News*

USA ライスニュース
2018 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。
★

SUSHI *Calrose New Style*

SUSHI カルローズ ニュースタイル

軽い食感が特長のカルローズはさまざまな料理への汎用性が高く、その使いやすさは、多くのシェフや“食のプロ”のみならずから高い評価をいただいています。レストランや総菜専門店でも、サラダやスープにカルローズを使用したメニューが数多く見られるようになるなど、おコメ料理の可能性を広げ、さらなる進化に大きく貢献しています。

カルローズの可能性に高い関心が寄せられるなか、その特長である「ビネガーやドレッシングとの相性の良さ」をさらに進めて、今年度は「SUSHI ニュースタイル」を提案いたします。

一般的な寿司酢ではなく、洋風ビネガーや自然な酸味の果汁を生かしながら、新しい食材や調理方法と組み合わせた、寿司の枠を超えた“SUSHIメニュー”へのチャレンジです。カルローズを使った新しいスタイルの“SUSHIメニュー”は、新鮮な驚きや美味しさとともに、料理の魅力を無限に広がります。

