

2018年11月吉日

ご担当者様

USA ライス連合会  
日本代表事務所

## 「ガンボスープ with カルローズフェア」2018-2019 参加店募集のご案内

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

USA ライス連合会では、昨年好評のうちに終了しました、カリフォルニアのおコメ「カルローズ」を使用した「ガンボスープ with カルローズフェア 2018」プロモーションを本年度も実施いたします。スープに絡めても粒感が残り、軽い食感のカリフォルニア米・カルローズを使ったガンボスープは USA ライス連合会で提案している中でも人気メニューのひとつです。プロモーションパートナーとして、是非ご参加頂けますようお願い申し上げます。

期間中の広報活動も行っておりますので、ふるってご参加ください。

### 参加条件：

- プロモーション実施期間（2018年12月～2019年2月）中、カルローズを使ったガンボメニューを1か月以上お店でご提供ください（ランチ/ディナー/イートイン/テイクアウトは問いません）。
- プロモーション期間中、カルローズを使用していることを明記した POP を店内でご使用下さい。
- メニュー写真とレシピ（使用している材料など可能な範囲でお願いします。100%カルローズ使用であること。ブレンド米はプロモーション対象外です。）をご提出ください。PR（WEB/SNS 等）で使用させて頂きます。
- プロモーション終了後にアンケートご回答のご協力をお願いいたします。



### ガンボスープとは？

フランス語（GOMBO）で「オクラ」のこと。  
魚介や鶏肉等をベースとしたスープで、オクラやお好みの香味野菜等を煮込んで作ります。

フランスやスペインの食文化を背景に持つ人々が暮らす  
アメリカルイジアナ州伝統の家庭料理です。

