

Soup × Calrose

スープ カルローズ

かる〜いおコメ
たのしいおコメ

カリフォルニア産カルローズ
冬のメニュープロモーション

ご案内とご参加のお願い

是非
ご参加ください

カリフォルニア生まれのおコメ、カルローズは、
 食感も軽く、粒感もしっかりしていて、スープの食材としても新たな可能性を秘めています。
 アメリカ南部風のスパイシーなガンボスープや、アメリカのソウルフードでもあるチャウダーなど、
 どんなスープにもカルローズは食材として使用できます。皆様のオリジナリティあふれる
 スープメニューで「Soup × Calrose」プロモーションに是非ご参加下さい。



◎ご参加の条件

- 2019年～2020年3月の期間中、カルローズを使ったスープメニューを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)。
- プロモーション参加申込用紙、メニュー写真、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ので、ご注意ください。)をご提出ください。カルローズの広報活動(WEB/SNS/制作物、等)で使用させていただきます。申込用紙、メニュー写真とレシピはプロモーション実施前に必ずご提出ください。
- プロモーション終了後にアンケートで回答のご協力をお願いいたします。

◎USAライス連合会のプロモーションサポートの詳細

本企画へのご参加店様には、USAライス連合会が以下の通り、販促サポートを提供いたします。

- 1 メニュー数とプロモーション実施期間と応募数等に応じて協賛金をご提供。
- 2 レシピ開発用サンプルとして、カルローズ400g×1袋をご提供。
- 3 必要に応じて、店内向けの告知POP(デザイン共通のA3ポスター)の提供。自社制作の場合はご相談ください。
- 4 USAライス連合会のウェブサイト、SNSで貴店やメニューをご紹介。
- 5 その他SNS、プレスリリース、WEB広告を用いたPR活動を実施。

※カルローズの入手は御社側でお願いしております。まずはお取引先の間屋さんにお尋ねください。インターネット通販でも購入が可能です。
 ※予算の関係上、プロモーションサポートの提供は先着順とし、全てのご希望にお応えできない場合もございますので、ご了承ください。



●店内向けA3ポスター

「スープ × カルローズ 冬のメニュープロモーション」にご参加・ご検討頂ける方は下記にご記入の上、
 FAX:03-3292-5056 / e-mail:info@usarice-jp.com までご返送をお願いします
 ウェブからもお申込み頂けます www.usarice-jp.com

～受領後、USAライス連合会より個別にご連絡させていただきます～

USAライス連合会行 該当項目にチェックをお願いします 申込年月日 年 月 日

- 「スープ × カルローズ 冬のメニュープロモーション」に参加希望
- 「スープ × カルローズ 冬のメニュープロモーション」の参加を検討したい
- カルローズサンプルを希望
※サンプル納品日を含め当連合会よりご連絡させていただきます
- カルローズ資料を希望
※カリフォルニア米資料 / レシピブック一式

御社名	ご担当者名
お電話番号	メールアドレス
サンプル・資料 ご送付先 〒	
プロモーション実施予定期間	
年 月 日	～ 年 月 日

お問い合わせ



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。

Soup

スープ

×

Calrose

カルローズ

かる〜いおコメ
たのしいおコメ

展示会や試食会でも、スープに使用したカルローズは、軽い食感や粒感などの特長がとてわかりやすく、食材として興味深いと評価を得ています。ソースなどとも相性が良いカルローズは、スープメニューの食材としても新しいバリューを発揮します。

◎カルローズとは

「カリフォルニアのバラ」という意味の名前を持つカリフォルニア州オリジナルのおコメで、日本のおコメである短粒種と、タイ米等の長粒種の中間にあたり、双方の優れた点を持ち合わせています。豊かな自然の中で栽培され、日本への輸出の際は600もの検査項目をクリアしている、安心・安全なおコメです。

◎カルローズの特長

ベタつかず食感が軽い	香り・味を吸収しやすい
ソースやオイルとの相性抜群	アルデンテの食感が出しやすい
冷たくしても美味しい	調理に手間がかからず扱いやすい

スープ × カルローズのメニューアイデア

Gumbo



シーフードガンボスープ



鶏肉のガンボスープボウル

Chowder



伸びるチーズのベジタブルチャウダー



チキンスピナッチグリーンチャウダー

New Style



深紅のベジスープカルローズ



海老豆乳スープのオムカル雑炊

カルローズは、食感が軽くて、他の食材ともうまく調和するので、どんなスープにもマッチします。おコメがもともと使用食材の一つとなっているガンボのようなスープもありますが、誰もが知っているチャウダーのような濃厚なスープにカルローズを使用すれば、それだけでランチの一品にもなる新メニューに。色も組み合わせも自由で新感覚な“スープ×カルローズ”メニューを是非お試しください。カルローズは、メニューの幅を広げるおコメです。

ガンボ

ガンボは、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。日本でも人気の高いジャンバラヤと同じケイジャンスパイスを使用し、濃厚でスパイシーな具沢山スープと一緒に「おコメ」を使用するのが特徴で、最近、注目のメニューです。具材を変えて、様々なバリエーションが楽しめます。

◎シーフードガンボスープ

A:シーフードガンボスープ ・キャノーラ油 30g ・たまねぎ(みじん切り) 30g ・にんにく(みじん切り) 3g ・セロリ(みじん切り) 20g ・小麦粉 30g ・ケイジャンスパイス 1g ・白ワイン 200cc ・シーフードブイヨンスープ 500cc

スープ具材 ・海老 4尾 ・ワタリガニ 1尾 ・鯛切身 2切 ・帆立 貝柱 2個 ・ムール貝 2個 ・あさり 4個 ・ガルバンゾー(水煮) 20g ・レッドキドニービーンズ(水煮) 20g ・オクラ 6本

盛り付け(1人分) ・炊飯カルローズ(1.2倍加水で炊飯) 150g ・シーフードガンボスープ(A) 半量 ・パプリカパウダー 適量

- ①鍋に油を入れ、たまねぎ、にんにく、セロリを炒め、小麦粉・ケイジャンスパイスを加えてさらに炒める。
- ②①に魚介を加え、白ワインを加えて蓋をして軽く蒸す。
- ③シーフードブイヨンスープを加え、野菜・豆を加えて煮込み、スープを仕上げる。
- ④カルローズを皿の中央に盛り、ガンボスープと具材をバランスよく盛り合わせる。
- ⑤ライスにパプリカパウダーをかける。

チャウダー

アメリカ東海岸の名物料理「クラムチャウダー」が有名ですが、魚介類や鶏肉、乳製品などを使って煮込んだ具沢山の濃厚なスープです。「スープとシチューの中間ぐらい」の煮込み料理とされていますが、カルローズをボール状に丸めて加えれば、見た目も新しく、また、満腹感のあるメニューになります。ボール状のカルローズは冷凍しておけば準備も簡単です。

◎伸びるチーズのベジタブルチャウダー

チャウダー ・バター 50g ・薄力粉 50g ・生クリーム 200g ・チキンコンソメ 1000g ・塩 適量 ・ホワイトペッパー 適量

具材 ・バター 20g ・白ワイン 100g ・ズッキーニ 60g ・人参 40g ・玉ねぎ 60g ・マッシュルーム 60g ・じゃがいも 120g ・アスパラガス 60g ・モッツアレラチーズ 120g

フライドカルチーズボール ・炊飯カルローズ(1.2倍加水で炊飯) 300g ・パルメザンパウダー 20g ・薄力粉 適量

- ①鍋にバターを引いてから弱火で薄力粉を加えよく混ぜ合わせます。
- ②弱火で牛乳をゆっくりと①に注ぎ仕上げにチキンブイヨンと生クリームを注ぎ塩胡椒で味を調整してベシヤメルを作ります。
- ③続いてフライパンにバターを引いてから角切りにしたズッキーニ、人参、玉ねぎ、マッシュルーム、じゃがいもを加えて白ワインとソテーします。
- ④仕上げたベシヤメルに③のソテー野菜とモッツアレラチーズを加えて軽く煮込んでチャウダーの出来上がり。
- ⑤炊飯したカルローズにパルメザンチーズと合わせてからボール状にして薄力粉をまぶして170度の油で揚げて出来上がり。

新感覚スープメニュー

カルローズは食材の一つとしてどんなスープにも加えることができ、それは、従来のスープにオリジナリティを与えます。おしゃれでヘルシーな新感覚スープから、メに楽しめる洋風お茶漬けタイプまで、カルローズは、優しい味わいのスープにボリューム感を加えます。ランチやディナーでご提供の貴店のスープをベースに、“スープ×カルローズ”メニューを是非お試しください。

◎深紅のベジスープカルローズ

A:深紅のベジタブルスープ ・赤パプリカ 1個分 ・ピーツ(みじん切り) 30g ・トマトダイス缶 400g (4人分) ・水 400g ・チキンコンソメ 6g

B:トッピング具材 ・ベーコン(ダイスカット) 10g ・にんじん(ダイスカット) 10g (1人分) ・いんげん豆 1cmカット 10g ・たまねぎ(ダイスカット) 10g ・バージンオリーブオイル 適量

盛り付け(1人分) ・炊飯カルローズ(1.2倍加水で炊飯) 100g ・アップルピネガー 10g ・深紅のベジタブルスープ(A) 200g ・トッピング具材(B) 全量 ・クレソン 1本

- ①赤パプリカを4等分してタネを取り、直火で真っ黒に焼き、冷水につけ皮を剥き、ミキサーにかけピューレにする。
- ②その他の材料を鍋に入れて加熱し、20分程度煮込み、ミキサーにかけて、①と合わせスープに仕上げる。
- ③材料をすべてダイスカットし、バージンオリーブオイルで軽くソテーする。
- ④炊飯したカルローズに、アップルピネガーを和え、型抜きして皿に盛る。
- ⑤深紅のベジタブルスープ(A)を注ぎ入れ、トッピング具材(B)のをせ、クレソンを添える。