

PRESS RELEASE

2021年11月16日

炊飯器で作る家庭でお手軽「カルローズ パエリア」新レシピ
 USA ライス連合会／おコメのレシピなら「カルローズ」マンスリーレシピ 11月号

そろそろ年末モード、アメリカでは11月のサンクスギビングからクリスマスに向けて、家族で食卓を囲む機会も増えてきます。USA ライス連合会(本部：米国バージニア州)から、カリフォルニア米カルローズで美味しく簡単にできる、ホームパーティを華やかにするおコメ料理「パエリア」の新レシピをご紹介します。(レシピ開発・監修：江上料理学園)

炊飯器で作るお手軽「カルローズ パエリア」



◎材料

カルローズ 1 1/2 合

A にんにく 1片、玉ねぎ 100g

ソーセージ 4本

しめじ 100g(またはお好みのきのこ)

プチトマト 4個

コーン缶 50g

(冷凍)いんげん 20g

B サフラン 0.2g、ぬるま湯 大匙 1

白ワイン、オリーブ油

水 270cc

◎作り方

①カルローズは洗ってザルにあげる。

②**A** のにんにく、玉ねぎはみじん切りにする

③ソーセージは斜め薄切り、しめじは食べやすくほぐす。
 トマトはヘタをとり横半分に切る。いんげんは5cm長さ位に切る。

④**B** のサフランは乾いたまな板の上で刻み、ぬるま湯でといておく。

⑤あたためたフライパンにオリーブ油大匙 1 を入れ、③のソーセージとしめじをサッと炒め、軽く塩・胡椒して白ワイン大匙 1 をふり入れ、一度取り出す。

⑥ ⑤のフライパンにオリーブ油大匙 2 を入れ、②のにんにく、玉ねぎを炒める。しんなりしたら①のカルローズを加える。米がサラサラに炒まったら、火を止め、炊飯器に入れる。水 270cc と④を加えて全体を混ぜ、表面を平らにする。⑤とプチトマト、コーンを上にのせ、普通に炊く。

炊き上がったたら、いんげんを加える。全体を混ぜて盛る。

※レシピ開発・監修：江上料理学園

カリフォルニアの中粒種のおコメ「カルローズ」は、軽い食感で食材の旨みが浸透しやすく、オイルとの相性も抜群で、パエリアにはピッタリです。

USA ライス連合会日本代表事務所は、パエリアパンで作る本格的な「シーフードパエリア」と、家庭で手軽にできる「カルローズ パエリア」をフライパン、炊飯器、鍋の3つのバージョンの新レシピをご紹介します。水加減、作り方の手順を変えることで、いろいろな調理器具に対応できます。



今回ご紹介した炊飯器バージョンとそれ以外のレシピと作り方は以下 URL でご覧いただけます。

<https://www.usarice-jp.com/recipe/recipe947.html>

カルローズはオンラインショップなどで購入できます。

詳しくは https://www.usarice-jp.com/activity/enjoy/#report_010 をご覧ください。

■カルローズとは？

カルローズ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中粒種です。日本のおコメである短粒種とタイ米等で知られる長粒種の間にあたり、双方の優れた点を持ち合わせ、軽い食感とアルデンテとも言える歯ごたえが特長です。



「かる〜いおコメ、たのしいおコメ」カルローズ

他のカルローズレシピはこちらから: <https://www.usarice-jp.com/recipe/index.html>

■当プレスリリースに関するお問い合わせ先■

USA ライス連合会日本代表事務所 電話 03-3292-5507 メール info@usarice-jp.com

PR 担当 清(すが) メール michiru.suga@gmail.com

USA ライス連合会(本部：米国バージニア州アーリントン)は、米国のコメ産業界の中核4団体で構成されている全国組織です。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。

USA Rice is an equal opportunity employer and provider / USA ライス連合会は機会均等の雇用主であり、雇用提供者です