

第9回「カルローズ」料理コンテスト 2021 結果発表

～応募総数 333 作品、カルローズが拡げる TAKIKOMI(たきこみ)の魅力～

USAライス連合会日本代表事務所（本部：米国バージニア州）は、カリフォルニア産の中粒種「カルローズ」を使った料理コンテスト、**第9回「カルローズ」料理コンテスト 2021**のプロフェッショナル部門の最終審査を、本年12月4日(土)に服部栄養専門学校（東京都渋谷区）に於いて実施しました。テーマは「TA・KI・KO・MI(たきこみ)」、コロナ禍でも応募数は前回の137作品を上回る167作品となり、書類審査を通過した10作品が最終の実技審査に臨みました。ファイナリスト10作品から、金賞・銀賞・銅賞と今回新設した「テイクアウト&デリバリー賞」の各1作品を選出しました。また、学生部門(応募数166)の優秀賞3作品も同時発表いたしました。

第9回「カルローズ」料理コンテスト 2021 / 「プロフェッショナル部門」結果

受賞名	氏名	作品名	企業名
金賞	おおの ゆうまけ 大野 友輔	燻香を纏った大豆ミートのジャンバラヤ SDGs×ヴィーガン	株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 宴会調理
銀賞	いわたけ ひろのぶ 岩竹 宏宣	二種カニの炊き込みカルローズ とろとろ玉子餡掛け天津飯仕立て	ホテルモンテ株式会社 ホテルモンテ ラ・スール大阪 中国料理 彩雲
銅賞	たなば じゅん 田邊 純	スダチ香る“グラッシュと カルローズのパエリア”ガトー仕立て	IHG Japan Osaka 合同会社 インターコンチネンタルホテル大阪 Pierre
テイクアウト& デリバリー賞	かくどめ みつゆき 福留 光幸	カルローズ米と彩り野菜のエスニック風 ヨーグルトソース添え	株式会社ホテルグランヴィア大阪 フレンチレストラン フルーヴ



燻香を纏った大豆ミートのジャンバラヤ SDGs×ヴィーガン

自家製スパイスや燻製にした大豆ミートを使用し、野菜のブイヨンで炊き込んだジャンバラヤ。SDGsを意識した新しい炊き込みご飯のスタイルを提案。



二種カニの炊き込みカルローズ とろとろ玉子餡掛け天津飯仕立て

毛ガニと上海蟹の味噌の旨みをたっぷりカルローズに吸わせた炊き込み。玉子餡を掛けて「天津飯」仕立てにした一品。



スダチ香る“グラッシュとカルローズのパエリア”ガトー仕立て

ハンガリーのスープ料理、グラッシュで炊き込んだカルローズ、添えたポテトのフリットとの食感の違いも楽しめる。しっかりした味付けだが、スダチの香りでさっぱりと。



カルローズ米と彩り野菜のエスニック風 ヨーグルトソース添え

鶏の旨みとスパイスの香りを含んだ炊き込みご飯。酸味・甘み・うま味を感じ、色鮮やかで美しい層に仕上げた。冷めても温めても美味しい。

テイクアウト
&
デリバリー賞
新設

惜しくも受賞を逃したプロフェッショナル部門のファイナリスト一覧 (50音順)

氏名	作品名	企業名
うえさか ゆういちろう 上坂 祐一郎	カルローズで作るリゾット 「鯛・菊菜・コリアンダー・蜜柑」	Ristorante t.v.b
うちむら ゆうき 内村 祐輝	鯖とココナッツの焼リゾット 焼き玉葱のエスプーマとライム	アイ・ケイ・ケイホールディングス株式会社 ララチャンス Kobe 調理部
えがしら まさき 江頭 正揮	カルローズ米茄子の田楽 ～仔羊と海の炊き込み 山椒の香り～	株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ ザ・シーズンズ横浜
えびさわ やすひろ 海老澤 康宏	天・MU・SU～和のビリヤニ風～	株式会社ニュー・オータニ 調理部
すずき かな 鈴木 伽奈	和の彩、カルローズライスサンドイッチ	株式会社ベストライフスタイル kimpton 新宿東京 バンケットキッチン
もてぎ よしのり 茂手木 世志斉	桜海老の炊き込み 磯香る茶碗蒸し仕立て	株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 調理 和食

■審査員総評

日高氏コメント

選手の皆さんのカルローズに対して、またコンテストに対する意気込みを感じました。いろいろ試行錯誤のうちにメニューを提案されたということにも心に沁みるものがありました。どの作品も本当に素晴らしいものばかりで、審査を楽しませてもらいました。

荒井氏コメント

どの作品も様々なアイデアが盛り込まれ、工夫された素晴らしいものでした。コンテストの側面から、テーマに即して各参加者がどういうものを出してくるのか、そして主催者側の考えるテーマの意図、そのかけ引きをどの程度読み取れるかが受賞への分かれ道になると思います。今後も、お客様が何を求めているかを読み解き、そのニーズにどう応えていくかが非常に大事になっていくと思います。これからも頑張ってください。

淀野氏コメント

数ある応募作の中から書類審査を通っただけあり、力作揃いでした。SDGs、ヴィーガン、フードロス为主题にしたものなど、時代を反映した作品が多かったように思います。また、受賞作はどれもパツと見はシンプルで楽しい料理ばかり。今は外食やテイクアウトにも安心感や楽しさが求められており、それが今回のコンクールにも出ていたのではないのでしょうか。



賞金として金賞受賞者には 20 万円、銀賞 10 万円、銅賞 5 万円、新設のテイクアウト&デリバリー賞には 10 万円、また最終審査に残った入賞者全員に賞状が授与されます。(副賞として全員にカルローズ 5kg を進呈)

第9回「カルローズ」料理コンテスト2021／「学生部門」結果

学生部門の応募 166 作品の中から以下 3 名の優秀賞を決定いたしました。(学生部門は書類審査のみ)

「学生部門」優秀賞受賞者 3 名(順不同)

	氏名	作品名	学校名
1	やまもと たかひろ 山本 貴大	味噌焼きおにぎり風 きのことだだちゃ豆の焼きリゾット	エコール辻 大阪 辻フランス・イタリア料理マスターカレッジ
2	たかの ひかる 高野 光	近江鴨とイチジクの赤ワインリゾット	辻調理師専門学校 調理技術マネジメント学科
3	もんま みゆ 門馬 美夢	五感で味わうお茶漬け風炊き込みおにぎり	中川学園調理技術専門学校 調理コース 2 年制

写真左から

1、2、3



優秀賞受賞者には賞金 3 万円と賞状が授与されます。(副賞としてカルローズ 5kg を進呈)

■審査員 青島氏コメント

今回の学生のレシピは、今までの中でもかなり高レベルであったと感じました。材料、調理法、食材の組み合わせなど、いろいろなアイデアが詰まった作品でした。また、先生方もいろいろな食材との携わり方を教えていらっしゃるのだからということが良くわかるレシピばかりでした。

【審査員メンバー】

リストラテ アクアパツァ オーナーシェフ 日高良実氏／レストラン・オマージュ オーナーシェフ 荒井昇氏／(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「月刊専門料理」編集長 淀野晃一氏／USA ライス連合会

結果詳細: https://www.usarice-jp.com/activity/pro_contest/2021/

前回の第 8 回コンテストはコロナ禍のために最終の実技審査は断念し、服部栄養専門学校の講師陣に依頼して再現したレシピをもとに、選手はオンラインによるプレゼンテーションを実施しました。今年は 2 年ぶりに選手が実技を行うことができました。全員が一堂に会する時間を最小限とし、結果発表式は 30 分程とするなど、感染対策を講じて開催いたしました。学生部門の優秀賞 3 名はオンライン参加といたしました。

USA ライス連合会では、来年も第 10 回の節目を迎える「カルローズ料理コンテスト 2022」を開催する予定です。

■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
広報担当 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いません。