

## ホテルクオリティの「おうちごはん」

### ホテルグランヴィア大阪、カルローズ米使用のテイクアウト商品を2月4日から販売 USA ライス連合会主催 カルローズ料理コンテスト2021の「テイクアウト&デリバリー賞」受賞メニュー

株式会社ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1：代表取締役社長 宮崎好弘）の、フレンチレストラン「フルーヴ」にて、カリフォルニア生まれの中粒種のおこめ「カルローズ」を使用したテイクアウト商品『カルローズ米と彩り野菜のエスニック風 ヨーグルトソースを添えて』が、2月4日(金)から3月31日(木)の期間で販売されます。

当メニューは、USA ライス連合会日本代表事務所（本部：米国バージニア州）主催の、第9回「カルローズ」料理コンテスト2021において、「テイクアウト&デリバリー賞」を受賞しました。同レストラン所属の福留光幸(ふくどめ みつゆき)氏の作品です。今年のテーマは「TA・KI・KO・MI(たきこみ)」でした。



ターメリックなどのスパイスと鶏の旨みを含んだカルローズの炊き込みご飯に、鶏そぼろや野菜を4層に重ね、見た目にも美しいカフェスタイルに仕上げた一品です。冷めても美味しいカルローズの特長が活かされています。昨年はコロナ禍で成長が期待されているテイクアウト市場に注目し、コンテストに「テイクアウト&デリバリー賞」を新設、その初代受賞作品となります。

#### 商品概要

商品名：カルローズ米と彩り野菜のエスニック風 ヨーグルトソースを添えて

価格：1,280円 税込み

販売店舗：ホテルグランヴィア大阪 19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

提供時間：ランチ 11:30~15:00、ディナー 17:30~20:00

※予約は受け取り希望時間の1時間前まで ※配送はございません。

商品のご予約・お問い合わせ先：フレンチレストラン「フルーヴ」06-6347-1437(直通)

株式会社ホテルグランヴィア大阪 <https://www.granvia-osaka.jp>

USA ライス連合会が主催する「カルローズ」料理コンテストは、シェフをはじめ外食・中食産業に従事する方の「プロフェッショナル部門」と、栄養・調理系の学校に在籍する「学生部門」の2部門を対象に、毎年その年のテーマに沿った作品を募集しています。2年に渡るコロナ禍にもかかわらず、昨年は333作品が集まりました。

本年も第10回「カルローズ料理コンテスト2022」を開催する予定です。

2021年コンテスト結果詳細: [https://www.usarice-jp.com/activity/pro\\_contest/2021/](https://www.usarice-jp.com/activity/pro_contest/2021/)

#### ●カルローズとは

日本米に代表される「短粒種」と「長粒米」の中間にあたる「中粒種」で、双方の良い部分を併せ持っています。軽い食感でオイルとの相性も良く、ドレッシングやスープに合わせてもべとつかず、粒感が損なわれないため、サラダやリゾット、チャーハンやカレーなど様々な料理に活用されています。食材の旨みや香りを吸収しやすいので、炊き込み調理にも向いています。



生のまま茹でたり、炒めたり、料理に合わせた調理法で使える楽しいおコメです。

**かる〜いおコメ、たのしいおコメ カルローズ**

#### ■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](mailto:info@usarice-jp.com)

広報担当 清(すが) [メール michiru.suga@gmail.com](mailto: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。

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