

テーマ「これからのおコメ料理」

第10回「カルローズ」料理コンテスト2022 結果発表

主催：USAライス連合会 日本代表事務所／後援：アメリカ大使館 農産物貿易事務所

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、第10回「カルローズ」料理コンテスト2022のプロフェッショナル部門の最終実技審査を、東京誠心調理師専門学校（東京都大田区）に於いて、9月15日(木)に実施しました。今年のプロ部門は、ホテルとレストラン別にエントリーする方式とし、1次審査を通過した10作品から、各ジャンルの最優秀賞と優秀賞の各1作品を選出しました。同時に、書類審査のみで決定した学生部門の優秀賞3作品も発表いたしました。応募総数は361でした。

「プロフェッショナル部門」結果（応募数：70）

受賞名	氏名	作品名	企業名／所属
ホテル部門 最優秀賞	櫻井 康平 (さくらい こうへい)	カルローズのピラフと京都牛ロースマリネ ボルシチ風	株式会社京都ホテル ホテルオークラ京都 調理部 レストラン課 スカイレストランピトレスク
レストラン部門 最優秀賞	井澤 有美子 (いざわ ゆみこ)	カルローズ米と国産食材で作る、 体に優しいフルーツリゾット	株式会社 t.v.b / レストラン・ティ・ヴォリオ・バーネ キッチンスタッフ
ホテル部門 優秀賞	松居 千裕 (まつい ちひろ)	オマール海老を包んだリゾットのフリット エストラゴン香るグリーンマヨネーズソース	株式会社ロイヤルホテル リーガロイヤルホテル(大阪) 調理部 サプライコール課
レストラン部門 優秀賞	有年 大輔 (うね だいすけ)	アナゴのひつまぶし風パートブリック包 お米のチャウダー仕立て	株式会社ノバレーゼ 岡山モノリス 調理

<ホテル部門 最優秀賞>



**カルローズのピラフと京都牛ロースマリネ ボルシチ風**  
 ピーツの赤い色素をカルローズや他の食材にのせた“赤い薔薇”の鮮やかなピラフを、ウクライナ発祥のボルシチ風にアレンジ。

<レストラン部門 最優秀賞>



**カルローズ米と国産食材で作る、体に優しいフルーツリゾット**  
 軽くてアルデンテ感のあるカルローズと、旬のフルーツを使った、デザートとして食べるリゾット。「フライドカルローズ」を添えて。

<ホテル部門 優秀賞>



**オマール海老を包んだリゾットのフリット  
エストラゴン香るグリーンマヨネーズソース**  
 オマール海老を包み込んだカルローズのリゾットをフリットにして、異なる食感が楽しめる食べ応えのある一品。

<レストラン部門 優秀賞>



**アナゴのひつまぶし風パートブリック包  
お米のチャウダー仕立て**  
 カルローズをアナゴの骨でとった出汁で茹でて揚げ春巻きにし、出汁と合わせてお茶漬け風にも楽しめる一品。

プロフェッショナル部門の入賞者 6 名 (順不同)

氏名	作品名	企業名/所属
高山 哲也 (たかやま てつや)	2色のカルローズ米と牛タルタル サラダクレープ仕立て	株式会社ホテルモントレ モントレ沖縄スパ&リゾート 調理部 洋食調理課
伊東 圭祐 (いとう けいすけ)	サフラン香るチーズライスバーガー ・グルテンフリー&ヴィーガン	株式会社セルリアンタワー東急ホテル 調理・CH-RS 調理
三須 海夏人 (みす かなと)	Japanese cuisine ~ 一汁三菜 ~	株式会社セルリアンタワー東急ホテル Japanese Cuisine 桜丘
早川 光 (はやかわ ひかる)	繋ぐ	株式会社ワイズテーブルコーポレーション XEX TOKYO Salvatore Cuomo Bros. (ゼックストウキョウ サルヴァトーレ クオモブロス)
上坂 祐一郎 (うえさか ゆういちろう)	カルローズ DE モンテビアンコ ~栗ごはん×グルテンフリー~	株式会社 t.v.b / レストラン・ティ・ヴォリオ・バーネ
加藤 太輔 (かとう たいすけ)	鮎のクルスティアン カルローズと肝のリゾット	株式会社明治屋 明治屋ワイン亭 不動産事業部

※各作品の料理画像はHPで公開しています。

【審査員メンバー】

株式会社帝国ホテル 東京料理長 杉本 雄氏 / ロイヤル株式会社 商品本部 首席料理長 西田 光洋氏 / 株式会社クーニーズ・アソシエ 代表取締役 青島 邦彰氏 / 株式会社柴田書店 「月刊専門料理」編集長 齋藤 立夫氏 / U S Aライス連合会

■審査員総評

株式会社帝国ホテル 東京料理長 杉本氏コメント

これからのおコメ料理というテーマの中で、一人ひとりのお料理の中にしっかりとした想いが込められていました。テクニカルな要素だけでなく、原材料高騰を念頭においた食材選びや生産者への想いなど、食にまつわる社会的課題要素も含まれていたため、しっかりとしたテーマ性が感じられました。これからは、ホテルやレストラン、さらには観光立国 日本がお客様に選ばれるために、考えて創作していくことが大切だと思います。

ロイヤル株式会社 商品本部 首席料理長 西田氏コメント

審査員という立場ながら、選手の皆さんから、何かしらを得られるとの思いで参加しました。どの作品も素晴らしく、一つ一つの作り手の気持ちをもらいました。これからも自信を持って料理の道を進み、多くの後輩を育てて頂きたいと思います。

株式会社クーニーズ・アソシエ 代表取締役 青島氏コメント

初回から当コンテストに携わっている中で、「白飯とおかず」という従来のスタイルでないものにチャレンジしてきましたが、今回はそれに通じる、カルローズ料理のレベルの高さを感じました。前菜にもサラダにも、デザートにも思える、斬新な料理に会えて感動しました。

株式会社柴田書店「月刊専門料理」編集長 齋藤氏コメント

カルローズを活かすというのはもちろん、各自が郷土料理や、ヴィーガン、小麦の代替としてのおコメなど、プラスアルファのテーマ設定をしていたことが素晴らしいと感じました。明確な意図がある料理はやはり腑に落ちるし、味わいにも繋がります。

各部門の最優秀賞には 20 万円、優秀賞には 5 万円が授与されます。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)

コンテスト概要並びに結果詳細 URL : [https://www.usarice-jp.com/activity/pro\\_contest/2022/](https://www.usarice-jp.com/activity/pro_contest/2022/)

## 「学生部門」結果（応募数：291） 優秀賞受賞3作品（順不同）

学生部門は、「これからのおコメ料理」のテーマのもと、「おコメのデザート」に限定して募集いたしました。

	氏名	作品名	学校名
1	細野 杏奈 (ほその あんな)	新食感ティラミス	十文字学園女子大学 人間生活学部 食物栄養学科
2	田中 成美 (たなか なるみ)	お米と卵のほろほろぼうろ	三重県立相可高等学校 食物調理科 調理師コース
3	林 悠里 (はやし ゆうり)	つぶつぶカルローズの甘酒と ぷるぷる抹茶のパナコッタ	郡山女子大学短期大学部 健康栄養学科

写真左から  
1、2、3



学生部門の優秀賞受賞者には、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

毎回学生部門の審査と優秀賞のレシピを再現していますが、教育の場で本当に色々な点を学んでおられると感じます。応募作品には手の込んだものもあれば、少ない食材でシンプルかつ面白い作品もあります。おコメの食感に関する、若い方々の柔軟な発想と、工夫が素敵だと思える作品に出会えました。



最終審査後の記念撮影 ※コロナ下により、学生の参加は見送りました。

今年で10年の節目を迎えた当コンテストは、「これからのおコメ料理」という大きなテーマ設定の中、各選手の方々がおコメ料理の方向性をそれぞれに考え、創意工夫をされることで、どの作品も高評価を得られました。USAライス連合会は、今後もこのようなコンテストを通して、カルローズの可能性と新発想のおコメ料理を追求していきたいと考えています。

#### ■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

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。