

## USAライス連合会／アスリート向けレシピページをリニューアル！ スポーツ栄養士×フレンチシェフがコラボしたアスリートグルメを公開 ～スポーツ文化・育成&総合ニュースサイト THE ANSWER に掲載～

秋は9月8日から開催されるラグビーW杯を始め、世界のトップアスリートが一堂に会する国際大会が目白押し、カリフォルニア生まれのおコメ「カルローズ」のPR活動を展開するUSAライス連合会(本部：米国バージニア州)は、アスリート向けのレシピページをリニューアルいたしました。

USAライス連合会のアスリート特設ページ：<https://www.usarice-jp.com/recipe/sports/>



レシピはフレンチの入江誠シェフに、監修は公認スポーツ栄養士の橋本玲子氏に依頼しました。栄養士の観点でアスリートのメンタル面も考慮した3つのレシピは、レストランシェフによって、「アスリートグルメ」に昇華、当連合会のホームページでは、テレビ観戦でスポーツを楽しむ方が家庭でも作れる簡易版のアイデアもご紹介しています。この機会に、アスリート応援レシピを是非、作って・味わってみてください。



左から「ライスボウル」、「ライススープ」、「ライスコロッケ」

※当企画の記事が、スポーツ文化・育成&総合ニュースサイト「THE ANSWER」に掲載されています。



URL：<https://the-ans.jp/food/351872/>

おコメには「運動に必要なエネルギー源となる炭水化物が豊富」「消化・吸収のスピードが速く、素早くエネルギーに変わる」「脂質が少ないため、胃腸に負担がかかりにくい」「よく噛むことで脳の活性化につながる」「小麦アレルギーの人でも安心して食べられる」と言う利点があります。カルローズは炊飯前の浸水が不要で、炊飯以外にも13-15分間茹でて使うこともできるなど、使い勝手の良さも魅力です。「軽い食感」「冷めても美味しい」など、スポーツシーンにもマッチする新感覚のおコメです。

#### ●橋本玲子氏プロフィール

株式会社 Food Connection 代表取締役 管理栄養士/公認スポーツ栄養士

埼玉パナソニックワイルドナイツ、横浜F・マリノス等、20年以上にわたりトップアスリートの栄養サポートを担当。ラグビーW杯2019では、組織委員会から委託を受け参加チームのメニューコーディネートを担当。近年では、地方自治体からの依頼で運動部活動を通じた食育や、企業で働く方達の栄養セミナー、健康に気遣う中高年向けの個別栄養サポートなどにも力を入れている。

#### ●入江誠氏プロフィール

1975年 北海道札幌市出身 服部栄養専門学校卒業。

TV番組「料理の鉄人」に魅了されて西麻布「クイーン・アリス」に入店。石鍋裕に師事。5年間の下積み修行を経て渡仏。

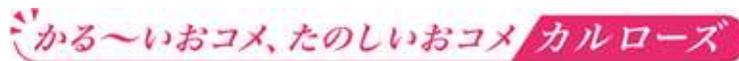
「ラ・コート・ドール」を皮切りに「ルカ・キャルトン」「プチ・ニース・バセダ」などで3年間修業。帰国後は南青山「ピエール・ガニエール・ア・東京」の料理長に就任。世界料理サミットではメインアシスタントを務め、2009年度発売のミシュランガイド初年度版で2ツ星を獲得。「イリエル・ジョワイユ」や「ARBOR」を立ち上げる。

TOKYO OLYMPIC2020大会では英国チームの専属シェフに就任。長年のフランス料理の経験を活かし、2022年に株式会社PLUSIRIEを設立。同時に西麻布にスパイス×フランス料理「ÉPICOU」を立ち上げ様々なジャンルにチャレンジする。

#### 【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)

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

かる〜いおコメ、たのしいおコメ カルローズ

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