



PRESS RELEASE

USAライス連合会 日本代表事務所

101-0052 東京都千代田区神田小川町2-3-13 M&Cビル3F 株式会社cinq内

TEL: 03-3292-5507 FAX: 03-3292-5056

<https://www.usarice-jp.com/>



2023.10.17

## 学生向けレシピコンテスト 2023[カルローズ×コルビージャック]入賞者発表

テーマはカリフォルニア・ボウル CALIFORNIA BOWL

応募総数 373 作品、最優秀賞のレシピを YouTube にて公開

USAライス連合会はカリフォルニアミルク協会との共催で、カリフォルニアの豊かな自然の中で育まれたおコメ『カルローズ』と、同じくカリフォルニア産の高品質なミルクから作られるチーズ『コルビージャック』を使った学生向けレシピコンテスト 2023[カルローズ×コルビージャック]を実施しました。全国の調理系または栄養系の学校に在籍している学生向けに実施し、食の安全性やサステナブルへのこだわり、また新しい食の発信地であるカリフォルニアらしい「カリフォルニア・ボウル」をテーマに、一つのボウル(Bowl)にカルローズとコルビージャックチーズを使ったレシピを募集しました。応募総数 373 作品の中から、2023年9月29日(金)に実施された書類審査により、最優秀賞 1 作品、優秀賞としてカルローズ賞とチーズ賞各 2 作品、そして入賞者5名が決定しました。

最優秀賞者には5万円、優秀賞者(カルローズ賞、チーズ賞各2名)には3万円が授与されます。また入賞者全員に副賞として、カルローズ5kg、コルビージャックチーズ1kg を進呈します。

USAライス連合会が 2013 年から開催している「カルローズ料理コンテスト」は、2 年目からプロフェッショナル部門に加えて学生部門を設け、今年で第 11 回目となります。今回は学生部門のみによる初の共同開催、学生部門過去 10 回の開催で、総合計 3,592 作品ものご応募をいただきました。学校の課題としてご参加いただいている例も多く、指導にあたる先生方のご協力にも感謝いたします。今後もプロフェッショナルを目指す方々の研鑽の機会をご提供していきたいと思っております。

**最優秀賞:野口 真菜氏(女子栄養大学短期大学部/食物栄養学科)**

**作品名:魚介とバジルのライスサラダ**

作品介绍:炊いたカルローズにレモンとオリーブオイルで和えたトマト、アボカド、キウイフルーツ、コルビージャックチーズ、ローズマリーを混ぜ入れ、魚介を盛り付けてコルビージャックチーズを使ったジェノバペーストをかけた。フルーツの甘みやハーブの香り、チーズのコクなど味の濃淡が楽しめるライスサラダ。



※審査員小林諭史氏によるレシピ再現動画を公開中!

優秀賞・カルローズ賞:小林 冠人氏(国際調理製菓専門学校/シェフ学科 イタリア・フランス料理コース)  
作品名:コルビージャックの洋風冷製茶漬

Calrose  
CALIFORNIA MILK  
LOOK FOR THE SEAL.



塩とオリーブオイルでマリネしたスズキと、炊いてコルビージャックチーズを混ぜ入れたカルローズ、ソテーしてチーズをかけたシイタケ、昆布の佃煮、ドライマト、オカヒジキなどを組みあわせ、昆布だしとスズキの骨だしに緑茶も合わせただしを注ぐ。和食材のうま味が生きた洋風茶漬。

優秀賞・カルローズ賞:西口 莉瑚氏(大阪成蹊短期大学/調理・製菓学科 フードコーディネーターコース)  
作品名:カルローズのチーズブリュレプリン

Calrose  
CALIFORNIA MILK  
LOOK FOR THE SEAL.



炊いて牛乳と共に漬したカルローズに砂糖とコルビージャックチーズを加えてゼラチンで冷やし固めた円やかなプリン。仕上げにコルビージャックチーズとカソナードをのせて炙り、揚げたカルローズのポン菓子を散らして、炙ったチーズの香ばしさ、ポン菓子の軽やかな食感も加わった。

優秀賞・チーズ賞:向後 春花氏(日本女子大学/食物学科 食物学専攻)  
作品名:和風スープ「カルボ!!」ウル

CALIFORNIA MILK  
LOOK FOR THE SEAL.



緑茶と出汁で炊いたカルローズに、ベーコン、しめじ、コルビージャックチーズ、牛乳、白だしで作った和風のカルボナーラスープを注ぎ、卵黄を崩しながら食べて、粒感のあるカルローズとさらさらとしたソースとの好相性を楽しむ一品。加熱したコルビージャックチーズも添えて二つの食感を演出。

優秀賞・チーズ賞:土居 彩乃氏(美作大学/生活科学部 食物学科)  
作品名:焦がしチーズの赤酢混ぜ寿司

CALIFORNIA MILK  
LOOK FOR THE SEAL.



カルローズを砂糖水で茹でてすし飯にし、甘辛く味付けした地元名物「そずり肉」とほうれん草、角切りにしたキュウリ、トマト、コルビージャックチーズと海苔をのせ、地元特産の赤酢をかけて食べる。マーブル模様を生かしたフレッシュと、焼いて香ばしさを増したチーズと二つの食感が楽しめる。

【入賞者(5名)】 ※50音順

高澤 拳史朗氏(北九州調理製菓専門学校/調理師科)

作品名:寿司 サンドウィッチ Wow!

橘 彩音氏(国際調理製菓専門学校/シェフ学科 イタリア・フランス料理コース)

作品名:asc サーモンを使ったフレンチ版 onigirazu~コルビージャックモルネーソース添え~

田中 由美子氏(江上料理学院)

作品名:カップインした彩りチキンごはん~お好みのソースで~

橋本 寧奈氏(赤堀料理学園/フードコーディネータークラス)

作品名:チキンタコス風トスターダボウル

山本 風花氏(広島酔心調理製菓専門学校/調理師科2年コース)

作品名:~鶏胸肉とコルビージャックのカルロールカツ~柑橘香るカルローズ米で

【審査員総評】

ブリアンツァグループ オーナーシェフ

奥野 義幸氏



受賞した5作品はどれもコンテストの趣旨をよく理解してカルローズとコルビージャックチーズの特徴を生かしていましたが、応募作品の中にはまだまだ粗削りさを感じられるものもありました。たとえばスパイスを使う場合、クミンだけとかカレー粉だけという使い方ではなく、もう一歩踏み込んで色々なスパイスやハーブを使うなど、他とは違う発想が大切だと思いました。

シンシア オーナーシェフ

石井 真介氏



「サラダボウル」に仕立てた作品が多かった中で、賞を取った方たちは固定観念にとらわれず、他にはないものを考えようという意図が見られました。インターネットを見ればいくらでもレシピが出てくる時代ですから、光る個性と「こんな作り方もあるんだ」と思わせる面白さが無いと抜きん出るのは難しいです。その点、受賞作品はどれもコメとチーズを前面に押し出しながら、アイデアの新しさを感じさせてくれました。

ポンテカルボ オーナーシェフ

小林 諭史氏



373 の応募作品には似たようなもの、誰もが思いつきそうなレシピが多い中で、カルローズとコルビージャックチーズの特徴をどう生かすか考え抜かれた作品が受賞作品となりました。コメやチーズを色々な調理法で仕立てて一つのボウルに組み合わせる発想なども素晴らしいと思いました。

## カリフォルニアミルク協会 駐日代表 天野 いず美氏



フードロスへの意識や使う食材などカリフォルニアについて勉強されている作品が目立ちました。チーズ賞の2作品はともに加熱したチーズ以外に、カットした生チーズをのせたり、カリッと焼いたチーズも組み合わせたりして食感に変化を付けた点が良かったです。

## USA ライス連合会 日本代表事務所ディレクター 小島 由美



カルローズの特長をよく理解した上で、テーマに則した素晴らしい作品が出揃いました。特にカルローズ賞の洋風冷製茶漬けとチーズブリュレプリンは、おコメ料理の可能性を感じさせるレシピでした。

### 最優秀賞のレシピを動画にて公開中



審査員の小林諭史氏に最優秀賞作品のレシピを再現していただきました。「ポンテカルボ」小林諭史氏のもう一つの顔である「Chef Ropia」のYouTubeにて、公開しております。ぜひご覧ください。

<https://youtu.be/5OcYLS2TiHU>

### 【USA ライス連合会とは】

USA ライス連合会(本部:米国バージニア州アーリントン)は、アメリカ米のマーケティング団体である USA Rice Council(USA ライスカウンシル)、精米業者の団体である USA Rice Millers' Association(全米精米業者協会)、米生産者団体の USA Rice Famers(全米米生産者協会)、米販売者団体の USA Rice Merchants' Association(全米米販売者協会)の4団体で構成されている米国のコメ産業界を代表する全国組織。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。

### 【カリフォルニアミルク協会とは】

牛の健康、快適さ、安全にとことんこだわるのがカリフォルニアミルク協会所属の酪農家。

豊かな自然と気候に恵まれ、のびのびと育った牛たちは「カリフォルニアピーカウ(牛)」と呼ばれています。

“Real California Milk”シールはその製品がリアルカリフォルニア乳製品の酪農を営む家族が生産する100%のリアルカリフォルニアミルクを使用していることの証明となり、皆さまに安心して楽しんでいただけます。

### ◆協会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 担当:小島、松浦 TEL:03-3292-5507

カリフォルニアミルク協会 担当:岩崎 TEL:03-3403-8288

### 【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)

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