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/

**PRESS RELEASE**　　2024.9.6

### カリフォルニア米「カルローズ」の料理教室が好評

# 13名の料理家を通して、526名にカルローズの汎用性と"食材力"を発信

### サラダからデザートまで、おコメ料理の可能性を拡げるメニューを体験

カリフォルニア米「カルローズ」の認知促進活動を展開する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、雑誌「料理王国」とのタイアップで【料理王国アカデミー「カルローズ」タイアップレッスン】を、6月末-7月末の約1か月間開催しました。料理王国アカデミーオフィシャル料理家16名が参加、カルローズを使用したオリジナルレシピを開発しました。うち13名が料理教室を開催、トータルで526名の生徒が調理と喫食を通して「カルローズ」の魅力を体験しました。「アンケート調査では、「汎用性・おいしさ・調理のしやすさ」などで高評価を得ました。

料理家16名の開発したオリジナルレシピ　　写真：小沼祐介（料理王国）

教室を開催した13名は複数のカルローズレシピを紹介、約1か月間にトータル30メニューを通して、526名の一般消費者に向けて調理・喫食機会が提供されました。ライスサラダ、リゾットをはじめ、前菜・スープ、メイン料理・デザートに至るまで、カルローズの食材としての汎用性を活かしたメニューが展開されました。
教室の様子(料理王国アカデミーの記事)→　https://cuisine-kingdom.com/academy/calrose-omae/

## 【料理家並びに消費者の声】

本企画に際し、料理家 13 名と生徒 526 名(有効回答数 441)に対するアンケートを実施、カルローズに関して、以下好評価を得られました。

**料理家へのアンケート　～おコメニューの幅が広がった～**

●カルローズへの興味・関心度　　100％がとても興味深い・興味深いと回答。

主な理由➢ カルローズの汎用性 ・ 調理の手軽さ ・ 粘り気がないあっさりした味

粘り気のない特徴を生かすことでメニューの幅が広がった、料理ごとに米を使い分けることでより完成度が上がる 、茹でて調理できる手軽さ、などが評価されました。

●今後もカルローズをレッスンで使ってみようと思うか　93％が使ってみたいと回答

**生徒へのアンケート　～おコメの新しい食べ方を発見～**

●カルローズレッスンの感想　　98％が興味深いと回答

主な理由➢「美味しかった」・「食感が良かった」・「料理の幅が広がる」

メニューでは「ライスサラダを初めて食べた」、 調理のしやすさでは「簡単そう」「茹でて使えるのには驚いた」など 、新規性に魅力を感じた意見が多くみられました。

●カルローズを購入したいか　90％が購入したいと回答。

リアルの料理教室での体験に加えて、多数のフォロワーを持つ人気料理家の SNS を通じて、カルローズの特長と汎用性に関する情報が効果的に拡散されました。また USA ライス連合会のソーシャルメディアでもレポートしていきます。

USA ライス連合会は今回の成果も踏まえ、今後も料理家を介したカルローズの認知促進活動を推進していきます。当連合会 WEB サイトのレシピページでは、料理家によるレシピを随時更新し公開していきます。https://www.usarice-jp.com/recipe/index.html

**＜本件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。

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