

PRESS RELEASE

2024年11月15日

第1回「カルローズ メニューアイデアコンテスト」2024  
最優秀賞に「無花果飯(いちじくめし)」／表彰式11月13日・於「八芳園」  
カルローズの食材力を発揮したデザート・サラダ・麺料理の進化系3作品に栄冠

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のおコメ「カルローズ」を使用した第1回「カルローズ メニューアイデアコンテスト2024」の結果発表並びに表彰式を、11月13日に「八芳園」(東京都港区)にて行いました。「カルローズの食材力を生かした、新しいおコメ料理」をテーマに「プロフェッショナル部門」と「学生部門(調理・栄養系)」を対象にアイデアを募集、応募数はプロフェッショナル部門104作品、学生部門267作品でした。1次の書類審査で学生部門の優秀賞3作品を決定、プロフェッショナル部門のファイナリスト10作品を選出しました。

プロフェッショナル部門の最終審査は、服部栄養専門学校との協力でレシピを再現・実食する形で実施、最優秀賞1作品と優秀賞2作品を決定しました。表彰式ではその結果を発表、最優秀賞はレストランテ t.v.b の調理担当、井澤有美



表彰式にはメディア関係者と料理界で活躍するインフルエンサー等44名が出席、後援のアメリカ大使館農産物貿易事務所(ATO)の所長エリック・ハンセン氏が、各賞のプレゼンターを務めました。



最優秀賞の井澤氏とハンセン所長

最優秀賞には賞金20万円、優秀賞には賞金5万円と「月刊専門料理」購読一年分を、また最終審査に残った入賞者全員に賞状が授与されました。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した。(全員に副賞としてカルローズ5kgを進呈)

## ■ パネルディスカッション

審査員によるパネルディスカッションで、当コンテストの結果と成果を振り返りました。



### 審査員・パネルディスカッション メンバー

株式会社クーニーズ・アソシエ 代表取締役 青島 邦彰氏  
料理人・エリックサウス総料理長 稲田 俊輔氏  
株式会社キュウプロジェクト 代表取締役 佐藤 幸二氏  
料理家・管理栄養士 成澤 文子氏  
フレンチ料理人・SNS 料理家 深沢 あや氏  
作家・料理家 樋口 直哉氏

受賞作品を中心に、応募作品の傾向や評価ポイントを解説しました。カルローズの特長が活かされるライスサラダ・ライスプディング(リオレ)といった欧米料理の2大分野での応募が多かった中で、その「進化系」にチャレンジし、今後の可能性を感じられた作品が評価されました。外食業界のプロ目線に加え、料理家の視点から、家庭でも取り入れたいカルローズの調理法やメニューに関しても言及されました。

10年間審査員を務めている青島氏は「従来は、おコメの特徴やレストランでの汎用性などが評価基準だったが、今回はよりアイデアを深掘りし、調理法やレシピと組み合わせでカルローズの良さが発揮されるのがポイントとなった。」と語り、最優秀賞の「無花果飯」について稲田氏は「すごくエッジの効いた料理なのに、カルローズを使うことでとてもまとまった味に仕上がっている。技ありと感じた」と評価しました。深沢氏は、優秀賞の「カルローズの四川坦々風 ふわトロ卵添えは3種類の油を使用し、カルローズの油との相性の良さを発揮していて、驚いた」とコメント。また「アオリイカのライスサラダ」については「茹で汁を使うというアイデアは今までにはない発想で、カルローズの特徴を抜群に発揮したレシピ」と評価しました。佐藤氏は、「ネーミングにもアイデアが詰まっていて勉強になった。」成澤氏は「審査を通じて新しい料理に出会えて楽しめた」と感想を述べました。

また、学生部門について、稲田氏から「カルローズの自由度の高さゆえに迷って悩んだ様子か書類からも伝わった。その中で極めて完成度が高かったのが3つの入賞作品。人一倍日々勉強されていることが伺えて、それだけで敬意を表したい。今後に期待したい」と語りました。

司会進行役の樋口氏は、「食材力という観点からカルローズをより多くの方々に知ってもらいたい。知ること、作る側以外に食べる側でも理解が広がり、もっとその特長や美味しさが感じられる。」と締めくくりました。

最後に、受賞3メニューの試食が提供されました。受賞者、審査員、参加者、主催者が交流し親睦を深めました。アメリカ大使館農産物貿易事務所(ATO)のシニアマーケティングスペシャリスト・青木氏による、クロージングの挨拶で次回コンテストへの期待が語られました。

<受賞作品と受賞者>

① プロフェッショナル部門

●最優秀賞 作品名「無花果飯」井澤 有美子(イザワユミコ) / リストランテ t.v.b



**リオレの進化系**

日本の伝統料理「イカ飯」をアレンジ。  
やわらかく煮た無花果の中に、白餡で和えた  
カルローズの冷たいリゾットを詰めた新感覚  
デザート。

●優秀賞 2 作品

作品名「カルローズの四川坦々風 ふわた口卵添え」  
宗政 豊(ムネマサユタカ) / グランドプリンスホテル広島



**拌麵のおコメ応用系**  
中華の和え物の技法「パン  
(拌)」で仕立てた一品。  
茹でたカルローズの食感を  
活かした。

作品名「アオリイカのライスサラダ  
カルローズの出汁茶漬け仕立て」

水野 源太(ミズノゲンタ) / ル・プランタン



**ライスサラダの進化系**  
オードブル感覚のイカスミリ  
ゾットをライスサラダに。  
カルローズの茹で汁も活かし  
た出汁茶漬仕立て。

② 学生部門

●優秀賞 3 作品



作品名 (写真左から)	氏名	学校名
コヌレ	山内 明日風 (ヤマウチアスカ)	東京都立赤羽北桜高等学校
カルローズ米の海老真薯 ～カルローズ米のすり流し～	長谷川 航輝(ハセガワコウキ)	にいがた製菓・調理専門学校えぶろん
ライスボールたこ焼き	渡邊 真由美(ワタナベマユミ)	赤堀料理学園

<開催概要と他ファイナリストの情報はU S A ライス連合会の HP コンテスト特設ページをご参照ください>

**2024 コンテスト特設ページ** [https://www.usarice-jp.com/activity/pro\\_contest/2024/](https://www.usarice-jp.com/activity/pro_contest/2024/)

■当プレスリリースに関するお問い合わせ先■

U S A 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)

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。