

PRESS RELEASE

2021年2月10日

カリフォルニア米「カルローズ」で楽しむアメリカ南部のソウルフード 「#おいしいガンボ」 SNS キャンペーンが始動！

カリフォルニアのおコメ「カルローズ」のPR活動を展開するUSAライス連合会日本代表事務所（本部：米国バージニア州）は、当連合会ホームページ・レシピ検索で人気上昇中のアメリカ南部郷土料理「ガンボ」をテーマとする消費者の方々に向けた啓蒙活動や各種キャンペーン企画の皮切りとして、抽選で20名様にプレゼントが当たるSNSキャンペーンを2月10日(水)～2月28日(日)の期間で実施いたします。

軽い食感でスープに合わせてもべたつかず、アルデンテともいえる粒感が感じられる「カルローズ」の特長が活きる「GUMBO(ガンボ)」は、具沢山のスープにおコメを添えたアメリカのソウルフード、アメリカの食文化を紹介するとともに、「ガンボ」の魅力と可能性を発信していきます。

■ガンボを通してカルローズの美味しさを広く知ってもらうための消費者向けキャンペーン

第1弾 カルローズ「フォロー&いいねキャンペーン！」概要



実施期間 : 2021年2月10日(水)～2月28日(日)

応募方法 : ①USAライス連合会公式アカウント Twitter「@USA_Rice_jp」、Instagram「@usa_rice_jp」をフォロー
②ハッシュタグ「#おいしいガンボ」のついた公式アカウントのキャンペーン投稿に「いいね」してください。これで応募は完了となります。

プレゼント: 抽選で20名様に、ロイヤルデリの冷凍商品「チキンとソーセージのガンボ」2食分と「カルローズ」のサンプル米400g、さらにUSAライス連合会オリジナルレシピブック「ヤミーさんのカル・ボウルブック」のセットを進呈いたします。

※詳しくはキャンペーン特設サイトまで: https://www.usarice-jp.com/sns_campaign/210210.html

※ロイヤルデリ商品については➔ <https://www.shoproyal.jp/shop/g/g1658/>

ガンボとは

GUMBOはフランス語で「オクラ」のこと。魚介や鶏肉等をベースとしたスープで、オクラやお好みの野菜等をケイジャンスパイスで煮込んで作ります。フランスやスペインの食文化を背景に持つ人々が暮らす、アメリカルイジアナ州伝統の家庭料理です。濃厚でスパイシーな具沢山スープと一緒に「ライス」を添えて提供されます。スープの“食材”として、べたつかない軽い食感の「カルローズ」はガンボとの相性も抜群です。

USAライス連合会では、カルローズと共にガンボを提供するレストランを対象に「ガンボ with カルローズフェア」を実施しています。今年もいろいろな「ガンボ」の情報を発信するとともに、新たなレシピをご紹介します。今回は飲食店プロデューサーやメディア等で広く活躍中の森枝幹シェフによる新レシピをご紹介します。

■森枝シェフ開発の「ガンボ」×カルローズ



鴨とハムとシーフードのガンボ

フライパンで自宅にある材料を使い作れる簡単な一品。鴨（鶏）をパリッと仕上げ、ハムソーセージもしっかり焼き上げることでスープとうまく調和がとれた旨味たっぷりの仕上がりに。

レシピはUSAライス連合会ライス連合会HPで公開しています。



森枝シェフが語る「ガンボ」とカルローズ “カレー好きな日本人にぴったり！”

アメリカの南部料理・ガンボは、日本におけるカレーライスのような家庭料理です。ルーの苦み、セロリやピーマンのようなすっきりとした香りの食材にレモン、ウスターソースのような酸味を加えた味のバランスこそが「ガンボ」のおいしさだと感じました。あとは、ケイジャンスパイスの味をしっかりひき出すことを意識して、今回のレシピを作りました。もう一つのこだわりは、アメリカ人の友人から、伝統的な「ガンボ」には空と海と陸のタンパク質を使うことを教えてもらい、3つのメイン食材を使ったことです。ルーをつかった粘度の高いガンボメニューはカレー好きな日本人好みの料理で、軽くてさっぱりとしたカルローズが合います。

森枝氏プロフィール：

1986年、東京生まれ。調理専門学校を卒業後、シドニー「Tetsuya's」「タパス モラキュラーバー」で修行を積む。2014年より「サーモン・アンド・トラウト」にてシェフを務める傍ら、新宿のレモンサワー専門店「The OPEN BOOK」をプロデュース。雑誌「RICE」の編集にも携わる。2019年社員食堂「UB1 table」タイ料理「Chompoo」「restaurant RK/REVIVE KITCHEN THREE AOYAMA」、2020年「二足歩行 coffee roasters」等多数のレストラン企画プロデュースを手がける。



今後も「ガンボスープ×カルローズ」を提供しているレストランやテイクアウトメニューの紹介や、ガンボにまつわる様々な情報をガンボの特設ページにアップ、SNSでも発信していきます。

かる〜いおコメ、たのしいおコメ カルローズ

日本米に代表される「短粒種」と「長粒米」の中間にあたる「中粒種」で、双方の良い部分を併せ持っています。軽い食感でオイルとの相性も良く、ドレッシングやスープに合わせてもべとつかず、粒感が損なわれないため、サラダやリゾット、チャーハンやカレーなど様々な料理に活用されています。パスタや野菜感覚としても使える楽しいおコメです。



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。