

PRESS RELEASE

2021年6月14日

第8回「カルローズ」料理コンテスト2020 結果発表

～テーマは「食べるスープ」、応募総数 137 の中から 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、コロナ禍により延期していた、カリフォルニア産の中粒種「カルローズ」を使った料理コンテスト、**第8回「カルローズ」料理コンテスト2020**・プロフェッショナル部門の最終審査を、本年6月13日(日)に服部栄養専門学校（東京都渋谷区）に於いて実施しました。「食べるスープ」のテーマで集まった応募 137 作品のうち、一次審査を通過した 10 名のファイナリストの中から金賞・銀賞・銅賞の各 1 名を選出いたしました。

例年は審査当日に選手が調理し、審査員による試食・採点をしています。今年は服部栄養専門学校の講師陣にレシピをもとに作品を再現いただきました。選手はリモート参加とし、オンラインによるプレゼンテーションと質疑応答を行うという形式を採用しました。

第8回「カルローズ」料理コンテスト2020 / 「プロフェッショナル部門」結果

	氏名	作品名	企業名
金賞	はやみ ひろあき 早見 裕亮	天使の海老とカルローズのサラダを 冷たいトマトのガスパチョと共に	restaurant totanuki (レストラン トタヌキ)
銀賞	すがわら ゆうや 菅原 裕也	オマール海老のラクサ カルローズのライムライスとともに	株式会社ホテルオークラ札幌 調理部 洋食調理課
銅賞	かとう たいすけ 加藤 太輔	スモーキーなカルローズと穴子のサラダ 抹茶のスープ仕立て	株式会社明治屋 明治屋ワイン亭



天使の海老とカルローズのサラダを冷たいトマトの ガスパチョと共に

メインのカルローズをガスパチョと様々な食材との組み合わせで味わいを楽しむ、満足感ある「食べるスープ」。ベタつかずサラッとした食感のカルローズはオルレアン産マスタードを使ったヴィネグレットと和えて味を調え、ピリッとした爽快感あるサラダに仕上げた逸品。



オマール海老のラクサ カルローズのライムライスとともに

シンガポールの「ラクサ」をモチーフに、麺をカルローズに置き換えた。爽やかに香り良く仕上げたライムライスのスープとともに割って食べるとフワッと香りが立ち、食べる人に驚きを与える。



スモーキーなカルローズと穴子のサラダ 抹茶のスープ仕立て

香りを吸収しやすい特性を活かして、カルローズ自体を燻製にし、同じく燻製にした穴子を混ぜて香りに重厚感を出しつつ、抹茶スープと抹茶豆乳ラテとあわせて食感は夏らしく軽やかに。

■審査員の方々によるコメント・総評

金賞受賞作品は、コメの扱い方や全体のバランスとコントラストが良く、さらりとしたカルローズとガスパチョが一体化していました。(石井氏)

多民族が集まる国、アメリカのおコメ「カルローズ」らしく、今回の応募作品はエスニックやフレンチなど様々なジャンルのメニューが集まり、幅広く楽しめました。どの作品も甲乙つけがたく美味しかったです。(森枝氏)

“食べるスープ”をテーマに、たっぷりのスープにおコメを浸して楽しむメニューや、スープをソースの様に楽しむといった、それぞれに個性が溢れ、どれも工夫されていました。非常に特長ある作品が集まったという意味で、今回のテーマは良かったと思います。(青島氏)

コロナ下で、調理せずに行われた特別な最終審査でした。その分プレゼンテーションが見どころとなったわけですが、プレゼンには美味しさを伝える力が大切です。そういう意味では、今回のチャレンジャーの方々はとても良いプレゼンをされたと思います。(淀野氏)



写真右：プレゼンテーション風景

※右側上から金賞受賞の早見氏、銀賞/菅原氏、銅賞/加藤氏

写真左：左から USA ライス連合会 小島、淀野氏、青島氏、森枝氏、石井氏、USA ライス連合会 松浦

※当日は都合により選手 2 名が欠席、8 名の出席となりました。

【審査員メンバー】

シンシア オーナーシェフ 石井真介氏/㈱eat creator エグゼクティブディレクターシェフ 森枝幹氏
/㈱クーニーズ・アソシエ 代表取締役 青島邦彰氏/㈱柴田書店「月刊専門料理」編集長 淀野晃一氏
/USA ライス連合会

賞金として金賞受賞者には 20 万円、銀賞 10 万円、銅賞 5 万円を、また最終審査に残った入賞者全員に賞状が授与されます。(副賞として全員にカルローズ 5kg を進呈)

※尚、2020 年コンテストの結果報告は既に昨年決定した学生部門の入賞者と作品も含め、下記 HP でもご覧いただけます。

https://www.usarice-jp.com/pro_contest_2020/

パンデミックにもかかわらず、昨年実績(116 作品)を上回るご応募をいただいた全国のレストラン・飲食業界の方々、また約 9 カ月に渡り延期となった最終審査にご参加いただいた選手の皆さまに感謝いたします。

USA ライス連合会は、今年も「第 9 回カルローズ料理コンテスト 2021」を開催、テーマや応募要項は来月初旬に告知いたします。

ファイナリスト一覧 (五十音順、敬称略)

氏名	作品名	企業名
あおやぎ 青柳 美波	①軽井沢×ヴィーガンの食べるスープ	リゾートトラスト株式会社 グランドエクシブ軽井沢 洋食厨房
うえの 上野 のりあき 憲謙	②グリーンピースとカルローズの冷製スープ ニース風サラダ仕立て	株式会社近鉄・都ホテルズ都ホテル岐阜長良川 料飲部 レストラン料理(フィレンツェ・ひだ)
えがしら 江頭 まさま 正揮	③リ・オ・ココ～カルローズ米のココナッツスープ TAJMAHAL 風～	株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ 白金倶楽部 飲料統括部
たばた 田畑 つばさ 翼	④鯖のコンソメ、貝のジュで炊いたお米と カルローズ米のモリーカ	ジャルロイヤルケータリング株式会社 調理部 コールドキッキンググループ
にわ 丹羽 ほしと 星斗	⑤カルローズのランサローテ風 ～ソパ デ マリスコス～	株式会社金沢東急ホテル レストラン MARAISD'OR(マレドール)
ぬのかわ 布川 ゆうすけ 祐介	⑥トムヤムクン～お米を運ぶ小舟のイメージで～	
ますだ 増田 ひろあき 弘明	⑦カリフォルニアロールの再構築 焼海苔スープと白胡麻カプチーノ	株式会社ホテルオークラ神戸 調理部 洋食調理課 エメラルド調理



上段左から右に①～③

中段左から右に④～⑥

下段⑦

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。