

PRESS RELEASE

2025 年 7 月 4 日

カリフォルニア米「カルローズ」6 月の活動レポート アメリカンフードフェア（広島）出店/福岡トライアスロン 2025 に協賛 ASOBO! sai でクラムチャウダーライス体験

アメリカンフードフェア（広島）出展報告 ～カルローズの試食体験を提供～

開催日：2025 年 6 月 18 日（水）～20 日（金）／会場：広島・紙屋町シャレオ中央広場

USA ライス連合会は、アメリカ農産物貿易事務所（ATO）大阪主催の「アメリカンフードフェア」にブースを出展し、カルローズ米の魅力を広く紹介しました。イベント期間中、会場には約 7,200 人が来場し、アメリカの多彩な食文化や食材との出会いを楽しみました。当連合会ブースにも、「カルローズは聞いたことはあるが、食べたことはない」という方を中心に多くの来場者が訪れ、300 名以上の方々に試食していただきました。試食された方々からは、「軽い食感でおいしい」「普段食べているお米とあまり違和感がない」など、前向きなご意見を多数いただき、試食体験を通してカルローズを知っていただく機会になりました。

また、同スペースでは株式会社ミツワライス（本社：神奈川県）が独自開発した、カルローズを使用した「湯煎米」（1 合／150g）の実演販売を行ったところ、防災用やアウトドアクッキングにも使いやすい点に対して高い関心が寄せられました。

「カルローズ」は、様々な食材との相性が良く、白飯としてはもちろん、カレーやスープなど簡単な調理にも適しており、単調になりがちな災害時の食事を豊かにしてくれる可能性を持っています。

今回のイベントを通じて、より多くの消費者の皆様がカルローズの新たな魅力や実用性を知っていただく貴重な機会となりました。



会場でのデモ販売の様子

湯煎米 1 合/150 g

「福岡トライアスロン 2025 in 志賀島」へ協賛 ～自然解凍でそのまま美味しい、冷凍おにぎりを約 550 個 提供～

開催日：2025 年 6 月 22 日（日）／会場：福岡市東区・志賀島一帯

USA ライス連合会は、アスリートにとって欠かせない「食」の視点から、おコメの価値と、簡単かつヘルシーなカルローズ米の魅力を提案しています。今年は、第 5 回となる「福岡トライアスロン 2025 in 志賀島」に協賛し、約 400 名の参加者に加え、運営関係者、サポーターの皆様に向けて、カルローズを紹介する機会を得ました。会場では、日本ブライス株式会社（本社：福岡県）およびマルカケ（熊本県）がブースを出展し、自然解凍でそのまま美味しく食べられるカルローズを使用した冷凍おにぎり約 550 個を提供しました。完走したアスリートの皆様からは「初めて食べたが美味しかった」「手軽に栄養補給できてよい」と嬉しい声が多く寄せられました。アスリートの間で、おにぎりが効率的な栄養補給手段として広く認知されているなか、カルローズのような汎用性の高いおコメは、スポーツやアウトドアなどのシーンでも活躍が期待されます。当連合会では今後も、スポーツを楽しむ皆様に向けて、良質な炭水化物としてのお米の価値と、簡単に取り入れられるカルローズメニューの魅力を積極的に発信してまいります。



イベント会場の様子（左写真は配布した冷凍おにぎり）

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

ASOBO ! sai でクラムチャウダーライス体験 ～発災時でも温かくて美味しい食事を！～

6月22日（日） 晴海ふ頭公園（東京）

ご家族向けスポーツプログラムと防災プログラムと一緒に気軽に体験できるイベント「ASOBO ! sai」で、カルローズを使った発災時に適したメニューを体験するブースを出展しました。茹でて調理することに向いている「カルローズ」の特性を活かして、カルローズ、牛乳などの材料を全て袋に入れて湯煎するだけで出来上がる、クラムチャウダーライスに参加者に体験していただきました。参加者は、おコメを茹でて調理することや、短い時間で美味しくできることなど、体験を通してカルローズの魅力を発見していただくことができました。



カルローズを使った「クラムチャウダーライス」の体験ブースの様子

【カルローズとは】

「カルローズ」はカリフォルニアのバラという意味の名前を持つ、カリフォルニア州オリジナルの中粒種です。日本米に代表される「短粒種」とタイ米等で知られる「長粒種」の中間にあたり、双方の優れた点を持ち合わせ、軽い食感とアルデンテとも言える歯ごたえが特長です。

→[カルローズの詳細はこちら](#)

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 TEL : 03-3292-5507 メール info@usarice-jp.com

PR 事務局（㈱インテグレートコミュニケーションズ内）

村山 amurayama@integrate-com.co.jp 向井 nmukai@integrate-com.co.jp

TEL : 03-5464-2046 FAX : 03-5464-2076