

PRESS RELEASE

2025 年 7 月 9 日

夏のカルローズ「ライスサラダ」フェア企画 第 3 弾

カリフォルニア米「カルローズ」の特性を活かしたヘルシーメニューが様々なシーンで登場

YOGA イベントに参加する 2,000 人超に「カルローズ」を紹介

シズラー全店、表参道・神宮外苑前エリアの飲食店 8 店舗で「カルローズ ライスサラダ」を提供

カリフォルニア生まれのお米「カルローズ」の認知拡大とプロモーション活動を展開する 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、夏のカルローズ「ライスサラダ」フェアの一環として、YOGA などスポーツを楽しむ人に最適なヘルシーメニューを様々なシーンで紹介・提供します。

7 月 10 日（木）、8 月 14 日（木）は、神宮球場で開催する「JINGU STADIUM NIGHT YOGA」のブース展示エリアにて、「カルローズ ライスサラダ」を紹介するブースを出展します。

軽い食感で、ドレッシングとの相性の良い「カルローズ」を使用したライスサラダは、ヘルシー志向で、体のことを大切に考える人が多い YOGA 愛好家にとってまさに最適なメニューです。ブースでは、カルローズの特徴や多種多様な「ライスサラダ」を紹介する冊子の配布と、カルローズなどが当たる抽選会を実施します。2 日間の開催で 2,000 人以上が参加するイベントを通して、ヘルシーな「ライスサラダ」の魅力を知っていただく良い機会になると考えています。

同時期に、シズラー全店 11 店舗、及び、ヨガイベントが開催される表参道・神宮外苑前エリアの飲食店 8 店舗にて、それぞれオリジナルのカルローズの「ライスサラダ」メニューが提供されます。野菜感覚でおコメを食材として気軽に活用できる「ライスサラダ」を通じて、今年の夏を美味しく、ヘルシーに乗り切るためのメニューをご提供いたします。



カルローズのヘルシーな「ライスサラダ」を紹介する
Omosan STREET 別冊

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

JINGU STADIUM NIGHT YOGA 開催概要

- イベント名 : JINGU STADIUM NIGHT YOGA
- 開催日時 : ①2025 年 7 月 10 日（木）、②8 月 14 日（木）
両日ともに 19:30~20:30（入場開始 19:00~）
- 講師 : ①内田恭子先生（アウンサー/マインドフルネストレーナー）
②HANA E 先生（mysore Fuki 主催、全米ヨガアライアンス認定 E-RYT500 取得）
- 会場 : 明治神宮球場 13 入口付近
- 参加費用 : 無料
- 参加資格 : 18 歳以上で健康な方 / WEB サイトで事前登録
- URL : <https://www.active-icon.com/>
- ブース出展について : 神宮球場 13 入口付近にブースを出展します。冊子の配布は無くなり次第終了となります。
カルローズが当たるスピードくじ（カルローズ 500 個）
公認スポーツ栄養士 橋本玲子先生が開発した運動時に最適な栄養をチャージするカルローズメニューのレシピの紹介
※橋本先生のレシピに関する詳細は P 3 を参照

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。

表参道・神宮外苑前エリア レストラン・カフェ・プロモーション実施概要

- 期 間 : 2025 年 7 月 10 日 (木) ~ 8 月 24 日 (日)
- 店舗数 : 8 店舗 (レストラン・カフェなどの飲食店)
- 実施内容 : 表参道・神宮外苑前エリアのレストランやカフェで、各店舗オリジナルのカルローズ「ライスサラダ」のメニューを提供します。
食べて強く健康に！ をコンセプトに、各店趣向を凝らした、美味しく、ヘルシーなメニューの数々が登場します。



カリフォルニア米「カルローズ」の柑橘香るペルー風セビーチェライスサラダ
ビーツヨーグルトのアクセント (2,200 円)

Cafe & Dining Zelkova

港区北青山3-6-8 ザ スtringス 表参道 1F

TEL : 03-5778-4566



サフラン風味のカルローズ パワーサラダ (1,300 円)

ロイヤルガーデンカフェ青山

港区北青山 2-1-19

TEL : 03-5414-6170



カルローズ米のクレマ 夏野菜のチョップサラダ(1,345 円)

The Burn

港区北青山1-2-3 青山ビルヂング B1F

TEL : 03-6812-9390



ヴィーガンスパイシーライスサラダ (1,650 円)

L for You AOYAMA

港区南青山3-9-3 池上ビル 1F

TEL : 03-6459-2504



シラチャーオーシャン (1,430 円)

GREEN BROTHERS青山一丁目店

港区北青山1-2-3 青山ビル 1F

TEL : 03-6447-2519



夏野菜カルローズサラダ (1,780 円) ※数量限定

& Yogurt 表参道店

港区北青山3-10-14 2F

TEL : 03-6427-4117



燻製カモとカルローズのトリュフ香るライスサラダ (1,500 円) ※ディナータイムにて提供

THE MIURA ROOFTOP TERRACE

港区北青山2-9-9 外苑いちょうの杜 11F

TEL : 03-4400-4714



カルローズと香味野菜のスパイス煮込みサラダ仕立て (1,500 円)

※提供期間 7 月 10 日~7 月 24 日 15:00 以降提供

Café Madu 青山店

港区南青山 5-8-1 scène akira 1F

TEL : 03-3498-2891

シズラー「Summer Favorites HAWAIIAN」実施概要

■期 間 : 2025 年 7 月 16 日 (木) ~9 月 23 日 (火)

■店 舗 数 : 全店舗 (11 店舗)

■メニュー名 : ハワイアンライスサラダ

■実施内容 : 2 年ぶりに復活するシズラー夏の人気フェアに、カルローズを使用した「ハワイアンライスサラダ」が登場します！おコメを使った料理が多く親しまれているハワイでもカルローズは人気のおコメです。そのカルローズを使った「ハワイアンライスサラダ」は、今回で 5 回目の登場。南国らしい色合いとフルーティーな味わいが魅力で、シズラー夏の定番メニューとして多くのお客様に親しまれています。



※画像はイメージです。

さらに今回は、グリル料理の付け合わせとしてご提供する「ガーリックライス」にもカルローズ米を使用。香ばしさの中に軽やかさを感じられる、ハワイ気分を味わえる一品に仕上げました。

公認スポーツ栄養士 橋本玲子先生開発のレシピについて

■メニュー名 : カルローズとひじきのサラダ、エスニック風ライススープ

■レシピの活用方法 : Omosan STREET 別冊に掲載 / 「JINGU STADIUM NIGHT YOGA」の来場者 2,000 名超へ紹介
USA ライス連合会の WEB サイトでレシピ紹介/晴海ふ頭公園内の「O.GARDEN CAFE」のメニューに登場

■開発したレシピについて :

YOGA を始め、夏でもパワフルに運動できる身体づくりをするためのレシピを、公認スポーツ栄養士 橋本玲子先生に開発していただきました。運動時の体



カルローズとひじきのサラダ



エスニック風ライススープ

運動をする人にとって不可欠な栄養素と言えます。「カルローズ」は、高炭水化物で低脂肪。運動をする人には最も適したエネルギー源として活用できる食材です。

今回は、「食感が軽くて食べやすい」「冷めても美味しい」「短時間で調理ができる」という特徴を生かした、ご家庭でも簡単に調理できるレシピを紹介した冊子を YOGA イベントで配布します。

橋本先生の「エスニック風ライススープ」が食べられるお店

O.GARDEN CAFE ■住所 : 中央区晴海 5-8 都立晴海ふ頭公園内

■レシピ提供期間 : 2025 年 7 月 16 日 ~8 月 4 日 (月) 予定



橋本玲子先生

株式会社 Food Connection 代表取締役

管理栄養士/公認スポーツ栄養士

J リーグ横浜 F・マリノス、ラグビーリーグワン埼玉パナソニックワイルドナイツなど、長年にわたりトップアスリートの栄養サポートに従事。昨年開催された第 2 回「～ヨガと海風でととのう日～in 晴海ふ頭公園」では、パーソナル食事調査をはじめ、ヨガの特性を考慮したバランスの取れた食生活のためのセミナーや、レッスン前後にお勧めのカルローズを使ったレシピ提案などを行っています。

ホームページ : <https://food-connection.jp/> Instagram : foodconnection_letseathealthy

【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 (株)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