

PRESS RELEASE

2025 年 8 月 8 日

アメリカの厳選食材を使ったメニューを味わう 3 週間 「American Food Fair @表参道」開催 カリフォルニア米「カルローズ」のオリジナルメニューを飲食店 3 店舗で提供 2025 年 8 月 9 日（土）～31 日（日）



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、アメリカ大使館 農産物貿易事務所と、Omosan STREET 共催の「アメリカンフードフェア @表参道」に参画します。

本フェアは、表参道を街歩きしながら楽しめる、ちょっと贅沢なグルメイベントです。感度の高いフードラバーが集う表参道エリアの 13 店舗の飲食店が参加し、“アメリカを味わうこと”をテーマに、アメリカの 4 つの厳選食材（カリフォルニア米「カルローズ」、アメリカンポーク、カリフォルニアブルーベリー、カリフォルニアプラム＆ネクタリン）の魅力を最大限活かしたオリジナルメニューを提供します。その内 3 店舗で、「カルローズ」を使用したオリジナルメニューを提供します。

本フェアを通して、軽い食感で様々なお米料理に応用できる「カルローズ」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。

開催概要

- イベント名 : American Food Fair @表参道
- 開催期間 : 2025 年 8 月 9 日（土）～31 日（日）
- 「カルローズ」メニューを提供する店舗 : 3 店舗（フェア全体では 13 店舗が参加）
 - ① 旨辛ダイニング 赤い壺 表参道店
 - ② J's Vendor
 - ③ 原宿グッチ パスタラボ
- 後援 : アメリカ大使館農産物貿易事務所

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

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。

「カルローズ」オリジナルメニューを提供する飲食店



ピリヤニ風カレーチーズ春巻き 980 円 税込

カルローズを 12 種類のスパイスを使用したカレーと炒めた、夏にピッタリなスパイシーな味わいの一品です。サクッと揚げた春巻きにすることで、軽く食べられ、おつまみにも最適です。

旨辛ダイニング 赤い壺 表参道店

港区北青山3-5-9 レイカーズ青山 3F

TEL : 03-3401-7883

店舗 URL: <https://akaitsubo.tokyo/>

営業時間：月-金 17:00～23:00、土 15:00～22:00



BEASTIE BOYS (チキンオーバーライス) 1,150 円 税込

看板メニューのチキンオーバーライスに、ベーコン、目玉焼き、ピクルスを追加した贅沢メニューです。ターメリックとクミンで炊いたカルローズとスパイスの効いたチキン、濃厚な自家製ホワイトソースが見事にマッチしたストリートフードです。

J's Vendor

渋谷区神宮前 2-19-2 J's Vendor Building

TEL : 070-9160-2170

店舗 URL: <https://www.instagram.com/js.vendor>

営業時間：月-金 11:00～20:00、土日祝 11:00～18:00



彩り夏野菜のトマトリゾット 1,480 円 税込 ※ディナータイムにて提供
夏野菜をたっぷりと使用したラタトゥイユ仕立てのトマトリゾット。野菜のブロードを使ったリゾットは、カルローズのアルデンテの食感を直に楽しめます。コクのあるトマトソースは、ピリッとした辛さのアクセントもあるので、暑い夏の日に食べたくなる一皿です。

原宿ダッチ パスタラボ

渋谷区神宮前 1-10-37 カスケード原宿 2F

TEL : 03-6455-5210

店舗 URL: <http://dacci.co.jp/>

営業時間：11:30～22:00

※食材がなくなり次第終了。 ※写真は全てイメージです。 ※メニュー内容や提供時間は予告なく変更になる可能性があります。

【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