

PRESS RELEASE

2025 年 9 月 10 日

## 第2回カルローズ メニューアイデアコンテスト 2025

世界の味×創造力 広がるおコメ料理の可能性

最優秀賞「現代風ひつまぶし」に決定

～日本の郷土料理ひつまぶしをカルローズと世界の料理や調理法を用いて再構築～

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、「世界の味×創造力 広がるおコメ料理の可能性」をテーマに、第2回「メニューアイデアコンテスト」を開催しました。最優秀賞には、赤ワインの焼きリゾットを、日本の郷土料理のひとつである、ひつまぶしにアレンジしたユニークさと、カルローズの特性を活かしたメニューであることが評価され、XEX 東京 Salvatore Cuomo Bros.の及川健一さんの「現代風ひつまぶし」に決定しました。



4月15日～7月15日の応募期間で、応募作品数は、「プロフェッショナル部門」111作品、「学生部門」370作品となりました。第一次審査（書類審査）で選ばれた「プロフェッショナル部門」のファイナリスト10名の作品を、服部栄養専門学校との協力によりレシピを再現し、審査員による試食審査の結果、「プロフェッショナル部門」で最優秀賞1名、優秀賞2名を決定しました。「学生部門」は、ファイナリスト8名（10名の選出の予定で2名該当者無し）の中から、審査員による書類審査によって優秀賞3名が決定しました。

本コンテストを通して、カルローズを使用したレシピが、世界各国の多彩な味わいを超え、新たな発想でおコメ料理の可能性を広げるきっかけとなればと考えています。

### 【審査員総評】

今回のテーマ「世界の味×創造力 広がるおコメ料理の可能性」は、ユニークな応募作品が多く、カルローズの特性を活かしたお米メニューの可能性の広がりを感じる結果となりました。受賞レシピは、使用する食材の数や手数が多しものの、完成した料理は調和がとれていて、ユニークなアイデアに加え、味も良く、すぐにメニュー化できそうな作品でした。最優秀賞の「現代風ひつまぶし」は、和風ではあるけれど世界に通用しそうな魅力的なメニューでした。

### 【審査員】

株式会社 GANKO 代表取締役社長 小嶋 達典氏 / イル ギョットーネ オーナーシェフ 笹島 保弘氏 / 株式会社 eat creator エグゼクティブディレクターシェフ 森枝 幹氏 / 株式会社クーニーズ・アソシエ 代表取締役 青島 邦彰氏 / USA ライス連合会

【プロフェッショナル部門 受賞作品】

■最優秀賞

現代風ひつまぶし

及川 健一 (XEX 東京 Salvatore Cuomo Bros.)

カルローズの素材力を活かした赤ワインのリゾットを、パエリアにヒントを得て焼きリゾットにし、イタリア風のかば焼きにした鰻と、出汁、実山椒のラビゴットソースとともに食します。多国籍な味わい、技法で郷土料理に新しい形をつくった一品です。



■優秀賞

「融合」煮穴子を纏ったチョッピーリゾット

並木 一雅 (株式会社ベルエキップ ビストロイヴローニユ)

カリフォルニアの伝統料理チョッピーノをアレンジし、日本食材との「融合」をテーマに創作。カルローズはリゾットとして使うだけでなく、ピューレや米粉を使った飾りなど、カルローズの可能性の広がりを意識したレシピを考案しました。



■優秀賞

カルローズの酸菜湯飯

宗政 豊 (グランドプリンスホテル 広島)

世界のスープご飯を参考にお米を食べるスープ料理として考案。カルローズは米の独立性、スープとの相性が良く、スープご飯に最適です。タイの炊き込みご飯をヒントに硬めに炊いたご飯に、中華の酸菜湯をかけ、3種の香り油をかけて食します。



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。

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

【学生部門 受賞作品】（学生部門は提出レシピのみを審査。試食審査は無し）

### ■優秀賞

#### ワンハンド・ナシレマ

小林 香澄（服部栄養専門学校）

マレーシアの朝食の定番「ナシレマ」。現地の食材や風味をそのままに、香りや味をよく吸収するカルローズの特徴を活かし、ココナッツとパンダンリーフの香りをたっぷりとまとったご飯を手羽先に詰めて焼き上げ、新しいハーモニーを生み出しました。



### ■優秀賞

#### イタリアンリゾットの春巻き 広東風あんかけ

南雲 優汰（国際調理製菓専門学校）

イタリア料理と中華料理を融合。食感が良くリゾットに合うカルローズ米を、リゾットとして主食にせず、おかずの一品として食べられるように春巻きの皮で巻き、点心に仕上げました。



### ■優秀賞

#### ロソツリ風ライスサラダ

牧 未紘（十文字学園女子大学）

フィンランドの伝統料理である「ロソツリ」を日本の食卓にも合うようにアレンジ。ソースやオイルと相性が良いことや、冷めても美味しいといったカルローズの特徴を活かしました。



【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