

PRESS RELEASE

2025 年 12 月 23 日

## カルローズで混ぜておいしい♪「バンファン」メディア向けお披露目会を開催

12 月 11 日（木） 於 エリックサウス マサラダイナー神宮前

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、12 月 11 日に、カルローズでつくる新メニュー「バンファン」のメディア向けお披露目会を開催しました。「バンファン」は、現在のビリヤニブームをけん引する南インド料理店 エリックサウス 総料理長 稲田俊輔氏が、「カルローズ」に出会ったことから誕生した、ごはん料理の新しいカテゴリーです。軽い食感でオイルや調味料との相性の良い「カルローズ」の特長を活かして、様々な食材と調味料をカルローズと一緒に混ぜて食するメニューです。

今回のお披露目会では、稲田氏が考案した洋風、和風、エスニックと様々なジャンル、6 種の「バンファン」をご紹介します。ご試食いただきました。また、炒めずに美味しく仕上がる炒飯「海老レタス風バンファン」を、稲田氏自ら調理の実演をしていただきました。参加者からの評判も上々で、みなさまから「バンファン」の美味しさをご実感いただくとともに、「カルローズ」の可能性への高まる結果を得ることができました。

稲田氏からは、「“美味しいもの”と“カルローズ”の組み合わせは無限に広がります。今回の 6 種のバンファンだけでなく、私自身ももっとたくさんの“バンファン”のアイデアが膨らみますし、消費者の皆様がご家庭でも自由な発想で自分好みの「バンファン」を作ってみていただきたいと思います。」とコメントをいただきました。USA ライス連合会では、今後も「バンファン」を更に訴求していくためのプロモーションやイベントなどを展開していきたいと考えています。



稲田氏による「海老レタスバンファン」の調理デモ実演



6 種の「バンファン」を試食



トマト麻辣そばろ



海老レタス



青菜



ビリヤニ風チキン



きのこバルミジャーノ



ブルコギ

「バンファン」紹介ページ：<https://www.usarice-jp.com/banfan/>

【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](#)

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

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](mailto: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](mailto:amurayama@integrate-com.co.jp) 向井 [nmukai@integrate-com.co.jp](mailto:nmukai@integrate-com.co.jp)

TEL：03-5464-2046 FAX：03-5464-2076