

報道関係者各位

2021年7月吉日

ワンランク上のおコメ料理の美味しさに出会える  
 「夏はカルローズ！2021」レストランプロモーション  
 シュヴァル・ドゥ・ヒョータン スペシャルメニューが期間限定で登場  
 7月8日(木)～8月7日(土)

USA ライス連合会(本部:米国バージニア州)は、カリフォルニアの中粒種のおコメ「カルローズ」の魅力伝える「夏はカルローズ！」2021 キャンペーンを7月15日からスタートします。キャンペーンに先立ち7月8日から1か月間の期間限定で、西池袋のフレンチレストラン「シュヴァル・ドゥ・ヒョータン」とテイクアウト・デリバリー店「ペッシェ・ドゥ・ヒョータン」にて「カルローズ」の特長を生かした全3品が販売されます。同店の川副藍シェフによるオリジナルレシピをレストランとテイクアウトの双方で味わうことができます。



メニューの可能性を広げる「カルローズ」の魅力

“カリフォルニアのバラ”を意味する「カルローズ」は、米国・カリフォルニア州オリジナルのジャポニカ系中粒種です。軽い食感を持ち、調理がしやすく、香り・味を吸収しやすい、ソースやオイルとの相性抜群、冷たくしても美味しい、などの特長から、ご自宅でも簡単に本格的な料理を作ることができる、たのしいおコメです。

話題のレストラン 川副藍シェフによる期間限定スペシャルメニュー



「カルローズ」の特長を生かしたメニュー3品

- ◇ 香り・味を吸収しやすい
- ◇ ソースやオイルとの相性抜群
- ◇ 冷たくしても美味しい
- ◇ ベタつかず食感が軽い
- ◇ 調理がしやすい
- ◇ メニューの可能性が広がる

『カルローズ・ライムライス  
詰めたウズラのロースト』

レストラン: 単品 2,800 円(税込)  
ランチ、ディナーコースのメイン

『カルローズと彩りトマトの  
ロメスコサラダ』

テイクアウト: 600 円(税込)

『ピリヤニ風 カルローズ・  
ライスオムレツ』

テイクアウト: 600 円(税込)

※テイクアウトメニューは容器に入れて販売いたします。

【川副藍シェフ プロフィール】

1981 年生まれ 「ランスヤナギダテ」「ラール・エ・ラ・マニエール」「ゴードン・ラムゼイ（コンラッド東京）」を経て、2012 年、夫の川副貴央氏と共に「シュヴァル ドゥ ヒョータン」をオープン。ミシュランガイドでも話題のシェフとなる。

レストラン  
「シュヴァル ドゥ ヒョータン」  
東京都豊島区西池袋 3-5-7  
ウィルコート 1F  
TEL: 03-5953-3430

テイクアウト／デリバリ  
「ペッシュ ドゥ ヒョータン」  
東京都豊島区西池袋 3-17-20  
スカイハイツ 103  
TEL: 03-5962-0117

■ 夏はカルローズ！2021 キャンペーン特設ページ URL: <https://www.usarice-jp.com/summer/>

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