

夏はカルローズ！“サラダ カル・ボウル”キャンペーン、表参道のカフェ3店が参加
期間限定：2021年8月7日（土）～9月5日（日）
ヴィーガンやスパイスで楽しむライスサラダのボウルメニュー

カリフォルニア産中粒種のおコメ「カルローズ」のPR活動を展開するUSAライス連合会[本部：米国バージニア州]は、夏はカルローズ！“サラダ カル・ボウル”キャンペーンを実施中です。当キャンペーンのテーマと連動したレストランプロモーションに表参道エリアの話題のカフェ3店舗が参加、8月7日(土)～9月5日(日)の期間で各店オリジナルの“サラダ カル・ボウル”が提供されます。



**ヴィーガンベトナムミーズ
カルローズサラダボウル(1,650円)**

ケールときゅうりや雑穀と混ぜたカルローズに、ビネガーの効いたドレッシングでさっぱりと爽やかなアジアテイストのサラダ。セロリの食感と香りもアクセントに。

CURATIVE KITCEN
 渋谷区神宮前 4-5-13-1F
 03-6384-5881



**リチャージスパイスカレーボウル
with カルローズライス**
 (レギュラー1,382円/スモール1,058円)

カレースパイスの効いたソイミートとターメリックで炊いたカルローズの相性が抜群。トマト、パクチー、アボカドなどたっぷりの野菜で食べるヴィーガンボウル。

THE_B
 港区青山 5-10-2-1F
 03-6805-0587



**カルローズのニース風サラダ
クレープ添え(990円)**

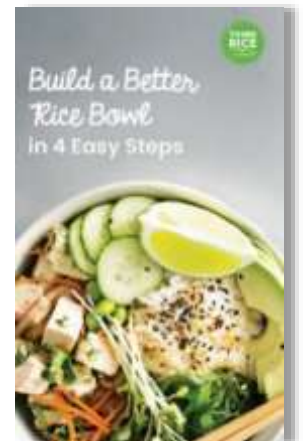
オープン当初から愛されているニース風サラダにカルローズをあわせてドブルスタイルに。エビやアンチョビの具材にヴィネグレットソースを合わせて。クレープに巻いて食べることでまた違った楽しみ方も。

Café Madu
 港区南青山 5-8-1-1F
 03-3498-2891

※上記メニューは表参道のエリア情報誌「Omosan STREET」074号(8/7発行)で紹介されます。

野菜やタンパク質、ナッツ類など様々な具材におコメをプラスしたライスサラダは、栄養バランスの良いヘルシーなボウルメニューです。アメリカでも外食産業、健康志向の消費者の間で、おコメを使ったボウルメニュー(ライスボウル)に対する関心が高まっています。軽い食感が特長のカルローズは、ドレッシングやスパイスとの相性が抜群で、パスタのように茹でて使えるので調理方法も簡単、サラダボウルにピッタリと日本でも多くのシェフから評価を得ています。

当プロモーションには上記3店の他に東京・神奈川・茨城・宮城・兵庫の10のレストラン・20店舗が参加しています。(詳細は後述HPで公開中)



USAライス連合会本部発行のパンフレット「簡単4ステップで作るライスボウル」

USA ライス連合会日本代表事務所では、“サラダ カル・ボウル”キャンペーン特設ページにて、消費者向けに自宅で手軽に作れるレシピや動画を紹介しています。また、100名様に「カルローズ」のサンプル米や素敵な賞品が当たるチャンスもあります。プレゼント応募者数は順調に伸びており、8月31日(火)の締め切りに向けて、さらに多くの方々のご応募をお待ちしています。



夏はカルローズ! 特設ページURL: <https://www.usarice-jp.com/summer/>

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 電話 03-3292-5507 メール info@usarice-jp.com

PR 担当 清(すが) michiru.suga@gmail.com

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。