

PRESS RELEASE

2021年6月1日

**おコメのレシピならカリフォルニア米「カルローズ」 マンスリーレシピ 6月号
 小河シェフ直伝、家庭で作るプロの味 “ 簡単 お野菜でリゾット!! ”
 ~6月12日からレストランプロモーションも開始~**

コロナ下でレストランに行く機会も減ってしまいましたが、おうちでも簡単にプロの味を取り入れられるメニューをご紹介します。「伝統」に「革新」を取り入れ、これまでに体験したことのない料理とサービスを提供している、東京・竹芝のモダンメキシカンレストラン「CIELITO LINDO BAR AND GRILL (シエリートリンドバーアンドグリル)」の小河シェフに、家庭で簡単にできるカリフォルニア米「カルローズ」を使ったリゾットを教えてくださいました。



リゾットソースの材料をミキサーにかけて、フライパンで炒めた野菜とカルローズに加えて混ぜるだけ。ほうれん草のグリーンで見た目にもインパクトのあるプロの仕上がりになります。魚や肉などを添えて食べごたえのある一皿に。

材料

A (リゾットソース)		B (その他)	
ほうれん草	3本	サラダ油	大さじ1
パクチー	1本	玉ねぎスライス	1/2
粉チーズ	大さじ2	好みの野菜等	
生クリーム	100ml	炊飯カルローズ	180g
顆粒コンソメ	小さじ1	焼き鮭	
		温泉卵	

作り方

- 1.全てのAの材料をミキサーでミックスします。
- 2.フライパンにサラダ油をひき、玉ねぎスライス、お好みで好きな野菜を炒めます。
- 3.野菜が炒まったら、弱火にし、1でミックスしたソースと炊飯カルローズを加え、まんべんなく炒めながら混ぜます。
- 4.盛り付けて、温泉卵をのせ、焼き鮭を添えたら完成!

軽い食感のカルローズは、べとつかずアルデンテとも言えるしっかりとした粒感でリゾットにピッタリ、多くのレストランシェフに採用されています。メキシカンやイタリアンにも大活躍のたのしいおコメです。

かる〜いおコメ、たのしいおコメ カルローズ

他のカルローズレシピはこちらから: <https://www.usarice-jp.com/recipe/index.html>

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。

レストランで味わう「カルローズ」メニュー

メキシカンレストラン「CIELITO LINDO BAR AND GRILL」では、カリフォルニア米「カルローズ」を使ったメニューとして、今回ご紹介した Cielito（シエリート）リゾットの他に、ブリトー、メキシカンライスの3つの味が楽しめます。

- ブリトー（ブリトーのメインはチキン/ビーフ/ポークから日替わりで提供されます）

イートイン ¥1,000/テイクアウト¥800

- Cielito リゾット

イートインのみ ¥1,200

- メキシカンライス（日替わりランチで提供）

イートインのみ ¥1,200

※上記金額はすべて税込



写真は

カルローズを使ったブリトー

6月12日より上記カルローズメニューをオーダーした先着100名様には、カルローズ 400g サンプル 1袋 & カルローズレシピブック（Cielito オリジナルレシピリーフレット付き）をプレゼントいたします。（商品なくなり次第終了）



カルローズレシピブックとサンプル米(非売品)

【小河シェフコメント：カルローズについて】

以前ラテン料理に合うおコメを探していた時に、カルローズと出会いました。カルローズは食べてみて、クセもなく、安定した美味しさと品質のおコメでスパイスとの相性も良いので、おコメを大切にしているメキシコや中南米の料理にぴったりです。

店舗情報

所在地： 東京都港区海岸 1-7-1

東京ポートシティ竹芝オフィスタワー3F

TEL： 050-3138-3757

営業時間： 平日 ランチ 11:30~14:30/ディナー17:00~21:00

土日祝 ランチ 11:30~17:00/ディナー17:00~21:00

URL： <https://cielito.shop/>



* 緊急事態宣言の状況に応じて、開始時期がずれ込む場合がございます。
提供期間及び店舗営業状況については直接お店にお問い合わせください。

小河英雄シェフ プロフィール: 18歳で料理の世界に入り、海外経験を経てイタリアンレストランの料理長を務める。後にグローバルダイニングのゼストでTEX-MEX料理に出会う。

2013年TORO TOKYO エグゼクティブシェフ。2021年よりモダンメキシカンレストラン CIELITO LINDO BAR AND GRILL のゼネラルマネージャーとして日本におけるラテンアメリカ料理の第一人者として、その普及に努めている。パナマ大使公邸会食や皇后美智子様晩餐会（ベネズエラ大使公邸にて開催）を担当、NHK料理講師や服部栄養学園特別講師も務めるなど数多くの場で活躍。