

ニュースリリース

2009 年 8 月吉日

報道関係者各位

中村孝明 ARIAKE において
カリフォルニア米『カルローズ』を使った期間限定特別メニューが登場！
(期間：2009 年 8 月 21 日～終了日未定)

アメリカ米の普及・啓蒙に努めるUSAライス連合会(本部：バージニア州アーリントン会長エリザベス・ウオード)は、一昨年 9 月より日本市場に上陸した新食感のカリフォルニア米「カルローズ」を積極的に皆様にご紹介しております。

この度、「和の鉄人」中村孝明氏の第 1 号店で“創作和食”が堪能できるお店、「中村孝明 ARIAKE」において、8 月 21 日(金)から期間限定(終了日未定)で、カリフォルニア米『カルローズ』を使用した特別メニューが提供されます。今回登場するメニューは、カルローズを使った「搔揚げおにぎり天丼」。海老の天ぷらをカルローズで作ったおにぎりでも包み、さらに南瓜や椎茸等、秋の食材をふんだんに使った衣で包んで搔揚げにした一品です。和食とカルローズの新しいコラボレーションをぜひご堪能ください。

なお、今回のカルローズ特別メニューは、8 月 21 日(金)放映のテレビ朝日 紀行番組「ちい散歩」で紹介されました。

＜放送日＞ 2009 年 8 月 21 日(金)

＜番組名＞ テレビ朝日「ちい散歩」

＜コーナー名＞ 「情報散歩」

＜内容＞

新食材としてのカリフォルニア米『カルローズ』、並びにカルローズを使用しているお店等が紹介されました。その中で、中村孝明氏にはカルローズの特長を生かしたメニューを実際に調理、紹介していただきました。

＜放送局＞ テレビ朝日にて同時放送

『厳守：テレビ局への直接のお問い合わせはご遠慮ください。』



揚げおにぎり天井

海老天入りカルローズおにぎりを、南瓜や椎茸等、秋の食材をたっぷり混ぜ込んだ衣で包んで揚げにした豪華な一品。

中村孝明 ARIAKE

【住 所】

〒135-0063

東京都江東区有明 3-1-28 有明パークビル 2F (東京ベイ有明ワシントンホテル 2F)

【お問い合わせ】 03-3599-3636

【営業時間】 11:00～15:30(L.O.15:00) 17:00～22:00(L.O.21:00)

【アクセス】 ゆりかもめ 国際展示場正門駅 徒歩 3 分、りんかい線 国際展示場駅 徒歩 3 分



カルローズは、“カリフォルニアのバラ”と呼ばれるカリフォルニア・オリジナルの中粒米です。日本人が慣れ親しんでいるジャポニカ種で、マイルドで食べやすく、ツブがしっかりとしたおこめです。欧米では、野菜やパスタ感覚で使用されており、世界 40 ヶ国以上で愛用されています。

<本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

担当:増田

TEL:03-3505-5752 FAX:03-3505-6353

Mail:uniflex@sb3.so-net.ne.jp HP: www.usarice-jp.com