

ニュースリリース

2009 年 8 月吉日

報道関係者各位

**PRONTO 秋のグランドメニュー**  
**カリフォルニア米『カルローズ』を使った新メニューが登場！**  
(期間：2009 年 9 月 1 日～11 月 30 日)

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、カフェ&バー「PRONTO」全143店舗において、9月1日(火)～11月30日(月)までの3か月間、カリフォルニア米『カルローズ』を使用したメニューが秋のグランドメニューとして提供されます。今回登場するメニューは、カルローズを使った「海鮮パエリア」。ホタテ等の出汁で炊き上げ、ほんのりサフラン色に染まったカルローズに、本ズワイ蟹やムール貝などを豊富にちりばめた、魚介の旨みたっぷりのパエリアです。

「PRONTO」は、朝・昼はカフェタイム、夜はバータイムと、朝・昼と夜でその業態を変える斬新なシステムを取り入れている飲食店。豊富な種類のドリンク類と、厳選した素材を使った様々な料理で、くつろぎの場所を提供しています。今回のカルローズメニュー「海鮮パエリア」は、夜のバータイムでの販売です。この機会にお近くの PRONTO にて是非お試しください。

**海鮮パエリア**

680 円(税込み)

本ズワイ蟹やムール貝などの魚介の旨みが、カルローズにしみ込んだ、食欲をそそる一品。



<株式会社プロントコーポレーション>

〒108-0075

東京都港区港南1丁目8番27号 日新ビル

TEL:03-6718-9671(代表)



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](mailto:uniflex@sb3.so-net.ne.jp) HP: [www.usarice-jp.com](http://www.usarice-jp.com)