

PRESS RELEASE

2016年2月29日



カリフォルニアのおコメで作った「おじや」が原宿のカフェに出現！

原宿のキャットストリートにある話題のカフェ「bio ojiyan cafe」は、好みのトッピングで食べられるヘルシーな「おじや」で有名な女性に大人気のスポットです。

同店の看板メニューのおじやに、カリフォルニア生まれのおコメ「カルローズ」を使用した“プレミアムおじや”が期間限定で登場しました。その名も“うなぎの蒲焼と梅ひじきの柚子薫る生姜おじや”、カリフォルニア米に和食材を組み合わせたダイナミックで意外性に富んだ一品です。



うなぎの蒲焼と梅ひじきの柚子薫る生姜おじや Mサイズ ¥1,200 / Lサイズ ¥1,300 (税別)

長谷川店長コメント：カルローズはサラッとして味が染みやすく、日本米とはまた異なったおじやに仕上がりました。

USAライス連合会 [本部:米国バージニア州] は、冬のプロモーションとしてスープと相性の良いカリフォルニア生まれの中粒種「カルローズ」を使った温かいスープニューを開発・提供するレストランやカフェをサポートしています。「bio ojiyan cafe」とのコラボレーションで初の「カルローズのおじやメニュー」が加わりました。「カルローズ」は日本のおコメ(短粒種)に比べて少し長くて大きいジャポニカ系のおコメです。軽い食感で「味や香りを吸収しやすく、スープを加えてもおコメの形が崩れにくい」のが特長でおじやにもピッタリ、お鍋のメにもお勧めしています。サラリとした食感のカルローズのおじやを是非お試しください。

■ 「bio ojiyan cafe (ビオオジヤンカフェ)」 <https://www.facebook.com/bio.ojiya.cafe>

渋谷区神宮前 4-26-28 矢内ビル 1F TEL 03-3746-5990

<当メニューは2月26日から限定数量に達し次第終了となります。>

※その他のカルローズの食べられるお店については「カルローズ×スープ」メニュープロモーション特設 HP <http://www.usarice-jp.com/calbowl/soup.htm> をご覧ください。

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

広報担当:(株)プラネックス内/清(すが) 電話 03-5411-3981 [メール suga@plx.co.jp](mailto:suga@plx.co.jp)

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。