カルローズの可能性を探求

USAライス 第7回料理コンテスト開催

加州産カルローズに対する理解促進と販促活動の一環としてUSAライス連合会日本代表事務所が実施している第7回「カルローズ料理コンテスト」の最終実技審査と表彰式が9月26日に都内で行われた。

今年のテーマは、昨年の「SUSHI カルローズ ニュースタイル」に続く第2弾「SUSHI サラダスタイル」。従来の寿司の概念にこだわらない新しい食材とのコラボや見せ方・食べ方に至るまで、カルローズの特徴を生かしたコメ料理の可能性を広げる斬新な寿司サラダメニューを募集。プロフェッショナル部門に116作品、学生部門に263作品の応募があった。

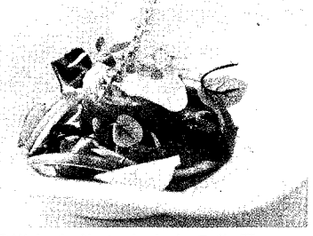
当日、実技審査を行ったのは書類審査を通過したプロフェッショナル部門の10人（学生部門は書類審査のみ）。実際に調理した作品を6人の審査員が試食を含めて審査し、金賞・銀賞・銅賞の3人を決定した。

審査の結果、金賞に九州航空㈱CLASSI CA Bay cuore調理部・佐々木優樹さんの「温泉パプリカの巻寿司ボルシチ風冷製スープ仕立て」、銀賞に大手町タワーリゾーツ㈱アマン東京イタリアンレストラン「ARVA」調理部・工藤和明さんの「インサラータ ディ リゾ 初夏のいぶき」、銅賞に㈱ミリアルリゾートホテルズディズニーアンバサダーホテル調理部レストラン調理課エンパイア・グリル・森嶋久美さんの「SUSHIカルレーゼのキャンディ風」が選ばれた。

佐々木さんとグイン氏

佐々木さんの作品は、赤酢とビーツの煮汁で作ったオリジナル寿司酢を使用し、冷製ボルシチでスープに合うカルローズの良さを引き出している。審査員を務めた「The Burn」エグゼクティブシェフの米澤文雄氏は「非常に僅差だったが、個人的にはプレゼンの仕方や料理に対する思いが一番伝わった。味や組み合わせが絶妙なバランスで、センスを感じるメニューだった」と高く評価した。

工藤さんの作品は、田んぼ情景をイメージし、ボイルしたカルローズにオリーブ酢を合わせたサラダ感覚のひと皿。「カエルの卵に見立てたものを添えるなど発想が柔軟で、見た目もおもしろい作品。ポイントとして使ったオリーブも味のバランスの部分で上手に使われていた」（ケンコーマヨネーズ㈱商品開発本部商品技術部課長・佐藤宏美氏）という点が評価された。


金賞を受賞した佐々木さんの作品

森嶋さんの作品は具材に意外性のあるナタデココを使用。カルローズは貝のダシ汁で炊飯し、酸味にはガリとセラミドライトマトを使用した。カプレーゼをキャンディ包みに見立てたデリメニューで、「見た目もきれいで、女性ならではの繊細さを感じる料理。アイデアもすごく詰まっている。デリ部門での応募だったが、レストランのひと皿としてもおもしろいと思う」（㈱クーニーズ・アソシエ代表・青島邦彰氏）と評価されている。

金賞はパプリカ巻寿司

金賞を受賞した佐々木さんは昨年に続いて2回目の応募で、前回は書類審査で落選。今回は、「国産パプリカの生産者との出会いがあり、それをどうしても使いたかった。カルローズの名前の由来であるバラと、真っ赤に熟したパプリカが自分の中でマッチング し、作っていくうちに手応えを感じた」という。カルローズに関しては、「吸水性が良いため浸漬時間が短くて済む。火加減さえ気をつければ、日本のコメに匹敵するくらいに十分おいしく炊ける」と評価していた。

結婚式場で働く佐々木さんは、「赤い料理でおめでたいし、金賞受賞を機に結婚式での特別メニューとして提供できればうれしい」と表明。「来年も応募して2連覇したい」と意気込みを語った。

懇親会では、USAライス連合会アジア・プロモーション・プログラムディレクターのジム・グイン氏が主催者あいさつ。「日本のコメの消費量が減少する中、シェフたちのアイデアや技術を通して革新的なコメ料理、コメの新しい用途を広めていくことは、アメリカ米にとってだけでなく日本のコメ業界にも有用。コメ消費減少の流れを変える一助になればいい」とコメントした。

実技審査、表彰式を終えてファイナリストたちと関係者が記念撮影

プロ・学生部門受賞作

プロフェッショナル部門の入賞者と学生部門の優秀賞作品は次の通り（敬称略）。

【プロフェッショナル部門入賞】▽ロールケーキ サラダ仕立て エスニックのアクセントで＝日本ホテル㈱東京ステーションホテル・小杉聡▽〝鴨のSUSHI〟パワーサラダ＝㈱ホテルオークラ札幌調理部洋食調理課・菅原裕也▽牡丹海老の香味タイ風SUSHIサラダ＝合同会社ユー・エス・ジェイフードサービス部・杉山文二郎▽カルローズタコス風SUSHIサラダ＝㈱グランビスタホテル&リゾート札幌グランドホテル宴会洋食調理・藤田賢伸▽カルローズ〝サラダSUSHI〟酸味の共演～2種のガトー仕立て＝日本ホテル㈱東京ステーションホテル・星野匡利▽Salada pomme de terre a l'Oinari＝㈱ニュー・オータニ ベッラ・ヴィスタ／タワービュッフェ調理・村上公宣▽ハーブと花とベルモットのジュレサラダSUSHI＝㈱宮古島東急ホテル&リゾーツ洋食調理部・吉井康博。

【学生部門優秀賞】▽梅と夏みかんの和風カルローズ春巻き＝学校法人織田学園織田栄養専門学校栄養士科・笠井春花▽紫キャベツとホタテのセルクルライスサラダ＝同・安永和紗▽ミモザロール＝日本女子大学家政学部食物学科・萩原萌。

大特価セール延長戦

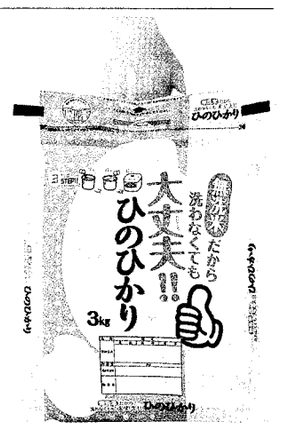
マルタカ「もち米まつり・ギフトフェア」も

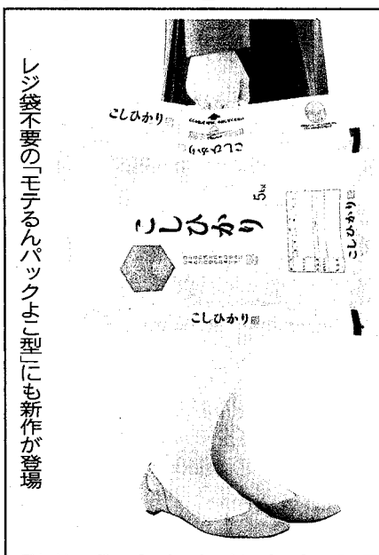
大手米袋メーカーの㈱マルタカ（大阪市中央区）はこのほど、販売促進に有効な米袋・販促品を多数取り揃えて実施してきた「令和元年産大特価セール」の期間を11月29日まで2カ月延長することを決めた。期間中は、持ち手付き米袋「モテるんパック」の新作をはじめ、ほとんどの規格米袋がお買い得な特別価格で購入できる。併せて4日からはさらに「もち米まつり・ギフトフェア」と「年末特別セール」を開始。12月28日までの期間中は、最需要期を迎えるもち米・贈答用米の販売促進に最適な米袋や贈答・宅配ケースなどがお買い得価格で提案されるほか、数量限定・売り切れ御免の超特価米袋も提供される。

モテるんパックに新作

7月4日に始まった「令和元年産大特価セール」は消費増税直前の9月30日までの期間設定だったが、好評を得て11月29日までの〝延長戦〟を決定。2500アイテム以上に及ぶ、業界ナンバーワンの豊富な品揃えを誇る規格米袋のほとんどが特価で提供される。

セール期間中に限り、通常かかる黒1版分の版代が無料になる「店名印刷」システムの活用も提案している。規格米袋の一括表示欄に店名と産地・品種・バーコードなどをあらかじめ印刷して納品する同システムを利用すれば、きれいな印刷仕上がりの米袋がスピーディに納品され、手間のかかる表示ラベル貼りが不要になる。平袋の単袋はもちろん、平袋のロール印刷、スタンドパックや紐付クラフト袋、1㌔未満の小袋まで、種類を選ばずさまざまな規格米袋に店名印刷できる。


チャック付きパック


レジ袋不要の「モテるんパックよこ型」にも新作が登場

今回の〝延長戦〟で、とくに注目されるのが持ち手付きでレジ袋不要の「モテるんパック」シリーズ。持ちやすさとともにスマートなデザインが人気の米袋だ。ロールでの納品にも対応し、特別な設備は必要ない。同シリーズでも今回は、グッドデザイン賞を受賞している「モテるんパックセンターインよこ型」と、コメが取り出しやすい「チャック付きモテるんパック」に新作（新デザイン）が追加された。

両タイプそれぞれにコシヒカリ・あきたこまち・ヒノヒカリの規格米袋3種と、小ロット・短納期のオリジナル米袋製作システム「リバティパック」の「ベース米袋」2種が登場。同システムは、きれいな柄があらかじめ印刷されたベース米袋に好きな産地・品種・商品名などが自由に印刷できる。

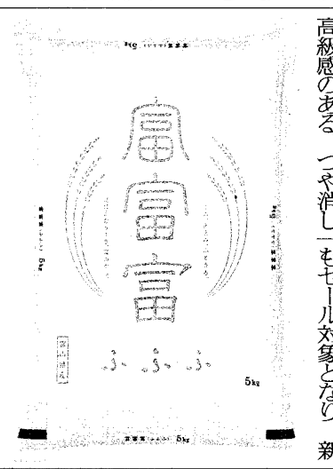
今回のモテるんパックシリーズ新作はすべて、オモテ面だけでなく、ウラ面にも美しいデザインが印刷されており、持ち帰りの際もショッピングバック感覚でスマートに持ち歩ける。また「チャック付きモテるんパック」の新作は、2合（300㌘）の炊飯がちょうど10回分で人気の3㌔タイプを中心にラインアップされている。

モテるんパックシリーズは、新作以外にも規格米袋が豊富。現在使っている規格米袋のフレブレスパックやネオブレスパックに持ち手が付けられる「外付けモテるんパック」も含めて、キャンペーン価格で購入できる。またモテるんパックは別注での製作も可能で、同社のホームページでは実際に別注製作を依頼したユーザーの事例が紹介されている。

いま注目の新品種追加

同社は各産地から相次いでデビューした新品種にもいち早く対応しており、今回のセールではネオブレスパックに新しく「富山産 富富富」が登場。高級感のある、つや消しマット素材の2㌔・5㌔米袋とともに、売場での商品アピールに欠かせない専用「のぼり」も用意された。

「埼玉産 彩のきずな」もセール対象となり、新一括表示欄に店名と産地・品種・バーコードなどをあらかじめ印刷して納品する同システムを利用すれば、きれいな印刷仕上がりの米袋がスピーディに納品され、手間のかかる表示ラベル貼りが不要になる。平袋の単袋はもちろん、平袋のロール印刷、スタンドパックや紐付クラフト袋、1㌔未満の小袋まで、種類を選ばずさまざまな規格米袋に店名印刷できる。


つや消しマット加工の「富山 富富富」米袋

贈答用に提案多彩 人気の小容量米袋

マルタカでは4日、「もち米まつり・ギフトフェア」を開始する。12月28日までの期間中は、最需要期に向けてもち米用の米袋・販促品、年末商戦に有効な贈答・宅配ケースなど対象商品がお買い得価格で購入できる。また「対象商品すべて半額」の大特価で米袋を提供する「年末特別セール」も同期間の設定で実施し、コメの販売促進を強力に支援していく。

「もち米まつり」では、異物の侵入を防ぐ無孔袋のトップブランドとして大きな実績を持つ「フレブレスパック」をはじめ、各種材質・デザイン・サイズのもち米専用米袋を豊富に用意。それぞれお買い得なキャンペーン価格で購入できる。売場を華やかに飾る各種のぼり、もち米用ラベルなども揃っている。

「ギフトフェア」では、歳暮や年末年始に有効な贈答・宅配ケースを多彩に提案。人気の小容量米袋用には、300㌘用が2袋収まる「真空合掌貼り平袋ケース」、300㌘3本用の「プチロング袋ケース」、クラフト小袋（300㌘・450㌘用）の詰め合わせに便利な「クラフト小袋ケース」などがある。2～5㌔などの平袋や紐付クラフト袋用の高級桐箱、各種贈答ケースなども多彩で、それぞれキャンペーン特価の対象となる。

宅配用の新作として注目されるのが「メール便用 宅配ケース」。安価な料金で荷物を送れる日本郵便の「ゆうパケット」「クリックポスト」に（外箱込みで1㌔以内の重量の場合）対応できる「手紙の封筒風デザイン」のおしゃれな宅配ケースで、コメの重量としては900㌘まで対応可能。そのままポストからの投函も可能だ。

同じく12月28日まで実施する「年末特別セール」では、売り切れ御免の限定商品を多数用意した。対象の規格米袋は、1ケース（平袋500枚入・紐付クラフト300枚入）単位以上の購入であれば通常価格の半額で提供される。同社では、「特価商品はすべて数量限定のため、売り切れの場合はご容赦ください。

多彩な贈答・宅配ケースもキャンペーン特価で提供

真空成型機にリースも

なおマルタカでは、長年にわたる米袋メーカーとしてのノウハウを生かした設計・仕様の包装機械を独自に開発。その活用によるコメ販売の差別化、業務の効率化を提案してきた。

同社の包装機械は、各種チャック付き米袋に対応する全自動計量包装機「ジップマスターX」、卓上型で誰でも手軽に複数個の真空成型ができる米穀仕様の真空包装機「バックフォーマー」など多彩だが、中でも特許取得の高速全自動真空成型機「バックマスター」は発売以来、誰でも簡単に使える操作性と成型スピードの速さなどから、真空包装の作業性を大幅に向上させる包装機械として好評を得ている。

簡単操作による真空成型によって差別化商品が作成できるバックマスターは先ごろ、リースでの導入も可能となった。7年リースの場合で月々6万2000円（税別）のリース料となる。

リースを利用すれば、初期費用なしで導入が可能。リース料は経費として会計処理でき、動産総合保険も付与されるため、安心して機械を使用できるメリットもある。

人気の「バックマスター」

インバウンド対応に4カ国語表記の「のぼり」

ほかには、横に長い形状で売場に陳列したときの印象が変わる「ラミワイドチャック袋」（1㌔用・2㌔用）も新登場。口が横に広いため、取り出しやすいという特徴がある。

新タイプの販促品としてポリマイクロドットパック10㌔袋、紐付クラフト5㌔袋の品揃えが拡充されている。好評な今年の新作「クラフトスタンドチャック小袋」（300㌘用・450㌘用）には今回、「雲龍和紙バージョン」が加わった。

酒まつり12～13日

サタケ広島本社でイベント

㈱サタケ（佐竹利子代表、東広島市）は12～13日の両日、同市西条町で開催される「酒まつり」に企業参加し、各種イベントを展開する。

灘、伏見と並ぶ日本三大銘醸地と称えられた酒どころ・安芸西条（現在の同町）で平成2年から毎年開催されている酒まつりは例年、約25万人が来場する一大イベント。今年で30回目の節目を迎える。全国各地の銘酒が飲み比べできる「酒ひろば」、太鼓を打ち鳴らして練り歩く「酒みだればやし」など、さまざまなイベントが祭りを盛り上げていく。これに合わせて同社では、今年も広島本社の敷地を一部開放し、さまざまなイベントを実施する。

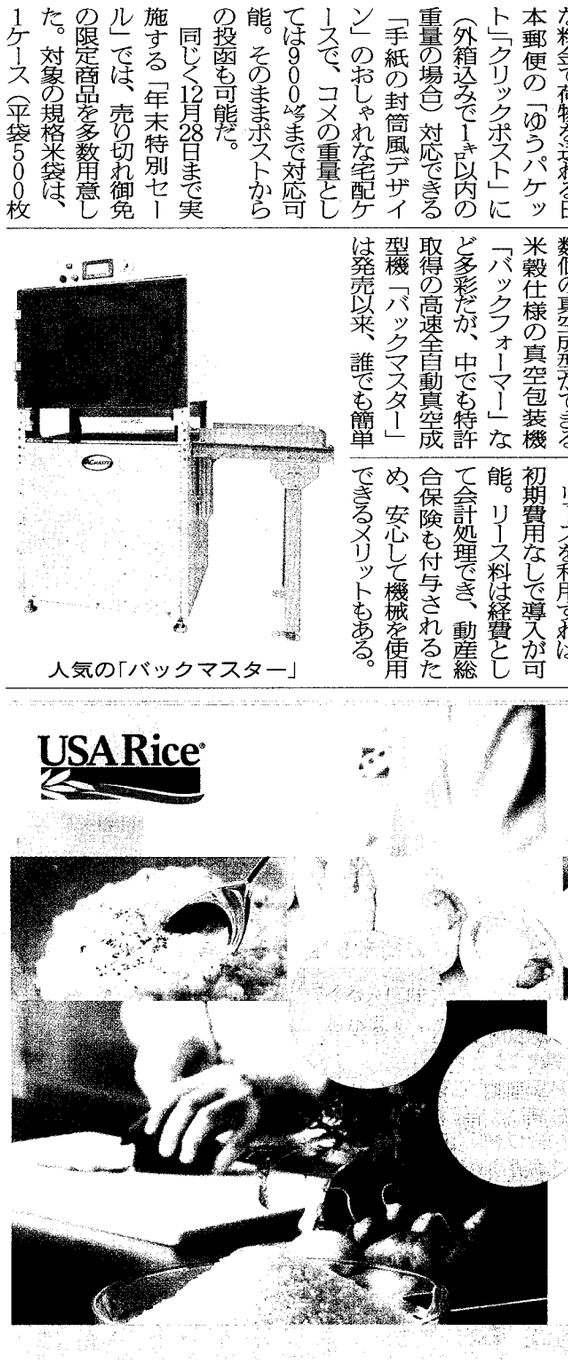
今回の目玉は、広島県央エリアの事業者が一堂に出店し、ここにしかない食の魅力や体験メニューに出会える「セントルマルシェinサタケ酒まつり」。新鮮な食材や、それらを使ったオリジナルグルメの屋台、おしゃれな手作り雑貨など、豊栄・福富・河内の3町を中心とした自然豊かな県央エリアで育まれた産品を堪能できる。

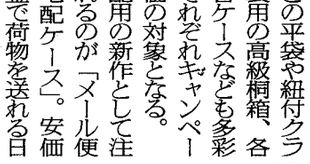
また恒例の「フリーマーケット」は、1日当たり最大100組の出品者を迎えて開催する。非常食としても好評を得ている「マジックライス」「マジックパスタ」やパック ご飯「GABA楽メシ」、広島東洋カープとのコラボ商品「カープモデル」の家庭用精米機など、サタケ製品の販売コーナーも開設される。

昨年のサタケ会場

USA Rice

カリフォルニア産 カルローズ。メニューの幅が広がるおコメ。





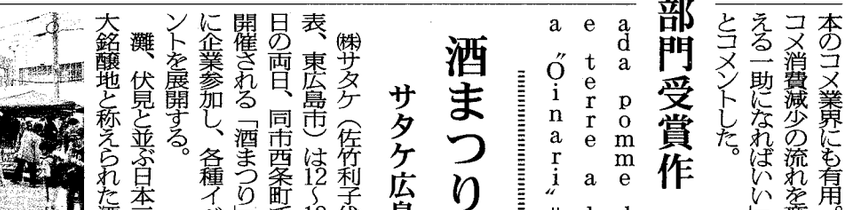
◎カルローズの安定した品質と料理における汎用性は、メニューの幅を広げます。

かる～いおコメ たのしいおコメ
Calrose
カルローズ

多くのシェフに、料理に使いやすいおコメと評価いただいています。

◎カルローズの特長

ベタつかず 食感が軽い | 香り・味を 吸収しやすい | 冷めても かたくなりにくい | 調理に手間が かからず扱いやすい



◎サステイナブルな農業を目指すカリフォルニアのおコメ作り

カルローズは、カリフォルニア州オリジナルの中粒種で、同州の生産量の90%以上を占める主要なおコメです。日中と夜間の寒暖の差があり湿度の低い地中海気候は、おコメの栽培に理想的な気候で、シエラネバダ山脈を源流とする澄んだ水も確保されています。自然環境に優しいサステイナブルな農法を目指し、230種にも及ぶ野生生物にも四季を通して生活の場を与えています。最少必要量の農薬使用、水資源や大気汚染への徹底的な配慮、太陽光発電の利用などを取り入れたカリフォルニアのコメ作りは、全米のモデルケースとされています。

USA Rice Japan 日本代表事務所 〒104-0052 東京都中央区神田小川町2-8-1 小川町ビル8F 米穀会館 内 TEL 03-3512-5077 FAX 03-3512-5056 http://www.usarice-jp.com/