

2022年2月3日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

「カルローズ」料理コンテスト 初代「テイクアウト&デリバリー賞」を受賞！
ホテルクオリティが味わえる「おうちごはん」に。
4層仕立ての「炊き込みご飯」販売について
期間：2022年2月4日（金）～3月31日（木）

株式会社ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1：代表取締役社長 宮崎好弘）では、USAライス連合会日本代表事務所（本部：米国バージニア州）が主催した、第9回「カルローズ」料理コンテスト2021において、今大会から新設された「テイクアウト&デリバリー賞」を受賞したメニューを、新しいテイクアウト商品として販売いたします。

「カルローズ」とは、アメリカ カリフォルニア州オリジナルの中粒種で、スープや旨み・香りを吸収しやすく、べたつかないのが特長のおコメです。2013年から毎年開催されている「カルローズ」料理コンテストは、業務店所属のプロフェッショナル部門と学生部門の2部門で構成され、今回は9回目の開催となり、2021年のテーマは「TA・KI・KO・MI(たきこみ)」で、応募総数は333作品でした。

当社フレンチレストラン「フルーヴ」所属の福留光幸の作品は、「カルローズ」の特長を活かし、酸味・甘み・うま味を感じられることと、色鮮やかな断面の層の美しさ、冷めても美味しさをキープしていたことの3点が評価され、プロフェッショナル部門167作品から「テイクアウト&デリバリー賞」の初代受賞作品となりました。

長引くコロナ禍において、テイクアウト商品の需要は拡大しています。料理人の技と味のクオリティを感じていただくだけでなく、見た目も可愛いカフェスタイルに仕上げた本商品を中心に、明るく・彩り豊かな食事時間をテイクアウト商品でも提供したいと考えています。



カルローズ米と彩り野菜のエスニック風 ヨーグルトソースを添えて

商品詳細は以下の通りです。（金額は全て税金込み）

1. 商 品 名：【「カルローズ」料理コンテスト テイクアウト&デリバリー賞 受賞】
カルローズ米と彩り野菜のエスニック風 ヨーグルトソースを添えて
2. 価 格：1, 280円
3. 販売店舗：19階 フレンチレストラン「フルーヴ」
4. 提供時間：ランチ 11:30～15:00、ディナー 17:30～20:00
※予約は受け取り希望時間の1時間前まで
※配送はございません。

5. 商品説明

スープや旨み・香りを吸収しやすい、カリフォルニア州オリジナルの中粒種「カルローズ米」の特長を活かした炊き込みご飯です。鶏の旨みとスパイスの香りをたっぷりと閉じこめ、トッピングしたポーチドエッグ、甘く濃厚なクロブが香る鶏そぼろとの相性も良く、テイクアウト後、冷めても美味しくお召し上がりいただけます。別添えのヨーグルトソースを掛けて、味の変化も楽しめます。

4層に重ねたメニュー内容（上から順に）

- ・ポーチドエッグと彩り野菜
- ・クロブ風味に仕上げた和テイストの鶏そぼろ
- ・ヴィネガーでマリネした赤キャベツのマリネ
- ・ターメリックやその他のスパイスを使用したカルローズ米の炊き込みご飯



6. 受賞者 福留 光幸（ふくどめ みつゆき）について

コロナ禍で需要が高まる「テイクアウト商品」として実際に販売できるように、お客様の利用シーンをイメージして、商品開発を行いました。

お仕事中のランチだけでなく、ご友人宅へのお土産にもご利用いただけるよう、見た目にもこだわった4層仕立てにしました。もちろん温かいままお召し上がりいただきたいですが、パサつきにくく、ベタつかないカルローズの特長を活かし、冷めても美味しい炊き込みご飯に仕上げました。



2003年 株式会社ホテルグランヴィア大阪入社

2004年 大阪司厨士協会料理コンクール 21世紀協会会長賞

2011年 大阪司厨士協会料理コンクール 優勝

2011年 第9回JRホテルズグループ料理コンテスト 優勝

7. 「カルローズ」料理コンテストについて

USA ライス連合会日本代表事務所（本部：米国バージニア州）主催の「カルローズ」料理コンテストは、2021年で第9回を迎えるカリフォルニア産の中粒種「カルローズ米」を使った料理コンテストです。

「カルローズ」とは、カリフォルニアのバラという意味の名前を持ち、日本のおコメである短粒種とタイ米等で知られる長粒種の間にあたり、双方の優れた点を持ち合わせ、軽い食感とアルデンテとも言える歯ごたえが特長です。

●コンテスト条件

「生米から調理（炊く）」を基本とし、調理時間は40分で完成させること

●審査内容

- ・カルローズの特長を生かしたレシピのオリジナリティ性
- ・レシピの再現性・盛り付けの美しさやパッケージの使い方
- ・テイクアウトメニューとしての再現性（デリメニューのみ）など

JR 西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR 西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ホテルグランヴィア大阪マーケティング部

TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403

担当者名 御影 早季 E-mail: s_mikage@hgo.co.jp

担当者名 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 フレンチレストラン「フルーヴ」 TEL：06-6347-1437（直通）