



2025年11月4日

シダックスコントラクトフードサービス株式会社 USA ライス連合会 日本代表事務所

1週間、日替わりで楽しむバランスワンボウルで新しい発見を 期間限定で品川区大崎「雨晴食堂」ランチに カリフォルニア米「カルローズ」メニューが初登場!

<u>シダックスコントラクトフードサービス株式会社</u>(本社:東京都品川区、代表取締役社長:堤 祐輔、以下、SCF)と、<u>USA ライス連合会日本代表事務所</u>(本部:米国バージニア州、以下、USA ライス連合会)は、2025 年 11 月 17 日(月)~21 日(金)の期間、JR 大崎駅東口に位置する複合施設 ゲートシティ大崎(東京都品川区)の職域食堂(※1)「雨晴(あめはれ)食堂」にて、「カルローズ」を使用したメニューを期間限定・日替わりで初提供します。



「カルローズ」を使用したメニュー(イメージ)



カリフォルニア米「カルローズ」(イメージ)

SCF は「タイパ給食」をキーワードに給食施設運営の効率化や働き方改善の課題解決につながるサービス展開を強化しています。品川区大崎駅直結の「雨晴食堂」は、SCF とオイシックス・ラ・大地株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:高島 宏平、以下、オイシックス)が共同プロデュースし、昨今の社員食堂のニーズに応える新しい職域食堂として 2025 年 3 月にオープンしました。

今回、カリフォルニア生まれのお米「カルローズ」の認知拡大とプロモーション活動を展開する USA ライス連合会と初めて連携し、「雨晴食堂」で「カルローズ」を使用したメニューを提供します。また、USA ライス連合会が企業と連携して、社員食堂で「カルローズ」を本格的に展開するのは初の取り組みとなります(※2)。

「カルローズ」はアメリカをはじめ世界中で、"ヘルシーなライスメニュー"という位置づけでサラダやスープなどに利用されてきました。軽い食感とアルデンテともいえる歯ごたえという特長を活かし、SCF の管理栄養士が炭水化物だけでなくビタミンやミネラルもバランス良く摂取できるワンボウルメニューとして開発しました。「カルローズ」を使用した「ジャンバラヤ」や「エビのカルボウル」など 5 種類のメニューが、11 月 17 日(月)~21 日(金)の期間、日替わりで登場。毎日異なるメニューで、新しい味わいをお楽しみいただけます。健康を気にするオフィスワーカーへ向け、新たな期間限定コラボメニューとしてお届けします。

※1:複合オフィスビル内で働くさまざまな企業の社員をはじめ一般の方も利用できる飲食スペースのこと ※2:本企画は、商品の認知から流通拡大までを支援するオイシックスのリテールメディア「Oisix ra daichi ADs」を通じた取り組みの一環として実施するものです



News Release

【「雨晴食堂」での「カルローズ」メニュー提供 概要】

- ■店舗名称
 - 雨晴食堂 -AMEHARE Shokudo-
- ■住所
 - 東京都品川区大崎 1-11-1 ゲートシティ大崎ウエスト 3F
- ■アクセス
 - JR 大崎駅南改札口徒歩3分(大崎駅から239m)
- ■TEL
 - 03-3779-2575
- ■営業時間

ランチ: 11:30~14:00(LO13:30) ディナー: 17:30~22:00(LO21:30)

- ■定休日 土・日・祝日
- ■席数 286 席
- 280 席 ■提供期間

2025年11月17日(月)~21日(金)

■提供メニュー(メニューは日替わりとなります)



「雨晴食堂」内観



店舗にて掲示するポスター



①「ジャンバラヤ」

2025年11月17日(月)提供

パラリとした食感が魅力の「カルローズ」を使い、スパイス香るジャンバラヤに仕上げました。軽やかな口あたりで、スパイシーな味わいとも相性抜群です



②「エビのカルボウル」

2025年11月18日(火)提供

エビや彩り野菜、アーモンドの食感が楽しいライスサラダ。冷やしても美味 しい「カルローズ」は、サラダスタイルにもぴったりで、軽く、さらりと食べら れる新感覚のボウルメニューです



③「サバのちらし寿司」

2025年11月19日(水)提供

「カルローズ」のさらっとした食感を活かした、洋風ちらし寿司。濃厚なサバ味噌に、大葉やみょうがなどの薬味を添えて、後味さっぱりと召し上がっていただけます



④「オムカレー」

2025年11月20日(木)提供

スパイスとの相性が良い「カルローズ」を使い、ピラフとカレーの両方で楽しめる一皿。 ふんわり卵が全体を包み込み、まろやかな味わいに仕上げました



⑤「ガーリックライス」

2025年11月21日(金)提供

プルコギのたれとガーリックの香ばしい香りが食欲をそそる、ごちそうライス。「カルローズ」を使うことで、最後までパラパラとした軽い食感を楽しめます





【会社概要】

■シダックスコントラクトフードサービス株式会社について

1959 年、東京都調布市の企業(工場)での給食事業(フードサービス事業)で創業。翌 1960 年に法人化。以来 65 年以上にわたり、全国の企業、寮、工場、アスリート施設、キャンパス(大学・高校)、技術センター・研究所など幅広い分野で食事提供業務を展開。1974 年には、東京・新宿の高層ビル・住友ビル内において、国内初となる高層ビルカフェテリア方式の職域食堂の運営を受託。約 1,000 カ所以上に及ぶ店舗・施設において、「安心・安全」で、健康に配慮した美味しい食事の提供を行っています(2025 年 11 月現在)。

■USA ライス連合会について

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。

USA Rice is an equal opportunity employer and provider / USA ライス連合会は機会均等の雇用主であり、雇用提供者です。

■オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社は、「Oisix 」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社に、事業所、学校などで給食事業を展開する「シダックスコントラクトフードサービス」、病院、高齢者施設、保育園、幼稚園などで給食事業を展開する「シダックスフードサービス」、買い物困難者向け移動スーパー「とくし丸」、米国でプラントベース食材のミールキットを展開する「Purple Carrot」などがあり、食の社会課題を解決するサービスを広げています。また、「サステナブルリテール」(持続可能型小売業)として SDGs に取り組み、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。





