

## 記者発表資料

平成23年2月4日(金)

大阪経済記者クラブ会員 各位

(同時発表先：大阪商工記者会、外食産業記者会)

### おいしさ発見！「食の都・大阪」展の開催概要について

#### 【お問合せ先】

大阪商工会議所 中小企業振興部 (中村・野田)

TEL 06-6944-6493

- 大阪の食にかかわる産官学の関係者が集い、一体となって大阪の食ブランド向上に総合的に取り組む「食の都・大阪」推進会議 (代表＝小嶋淳司・大阪商工会議所副会頭、松本孝・ミナミまち育てネットワーク執行役／事務局＝大阪商工会議所) は、「高島屋大阪店」と協力し、大阪の食の魅力を内外にアピールする標記物産展を同百貨店7階催会場で平成23年3月16日(水)～21日(月・祝)に開催します。
- 本事業は、大阪の加工食品、惣菜、菓子、調味料、飲料、酒、農産加工品等を集めた物産展で、「食の都・大阪」推進会議として、初めて開催します。地元で隠れた「名品」「逸品」と呼ばれている食品等の“再発見”、将来のブランド化が期待できる食品等の“新発見”を通じて、「食の都・大阪」のブランド力の強化と食産業の活性化を図ります。
- 会場には、「物販・実演販売」と「イートイン」の2つのコーナーを設置します。「物販・実演販売」コーナーには、あまり知られていないご当地グルメ、地元で話題やブームになっている地域色豊かな食品、「大阪産(もん)名品」(大阪府が大阪産(もん)名品ロゴマークの使用を認めた「永年大阪府民に愛され続けてきた加工食品」)、「おおさか地域創造ファンド」(財団法人大阪産業振興機構による地域ブランド支援事業)により開発されたストーリー性ある食品等23ブースが出展します。
- 「イートイン」コーナーには、「食の都・大阪」推進会議が実施する料理コンテスト「食の都・大阪グランプリ」の入賞者(平成23年2月6日に決定)ならびに大阪を代表する著名な料理人による“大阪らしい料理”の実演・飲食を予定しています。同コンテストの取材もあわせてよろしくお願いいたします。

以上

- <添付資料> おいしさ発見！「食の都・大阪」展 主な出展概要 (資料1)  
おいしさ発見！「食の都・大阪」展 出展企業一覧 (資料2)  
「食の都・グランプリ」の実施概要 (資料3)

## おいしさ発見！「食の都・大阪」展 主な出展概要

- 大阪府が認定し、そのロゴマークの使用を認めた商品「大阪産(もん)名品」のうち、「高砂堂の『名代きんつば』」「富士屋製菓の『雀の玉子』」など、伝統の味(6店)を味わっていただけます。
- 泉州名産の水ナスを挟んだ泉州ご当地バーガー、大阪の隠れたブランド牛「能勢黒牛」を使った焼き肉弁当など、地元大阪で採れた農産物「大阪産(もん)」を使用した食品など地産地消の味(7店)を味わっていただけます。
- 市場ではあまり流通していない大阪湾でとれた魚を漁協との連携により商品化した(有)魚竹蒲鉾店の練天、高槻の伝統産業でありながら現在では大阪で唯一の寒天メーカーとなった(株)タニチが地元の産官学と連携して開発した寒天新商品「高槻寒天 清水」など、「おおさか地域創造ファンド」の採択を受けて開発され、今後、新しい地域ブランドとなることが期待される食(5店)を先取りして楽しんでいただけます。
- 今や幻の酒と言われる池田の銘酒「呉春」(その希少性から抽選販売となります)、生野区の名物である「桃谷いかやき」、堺で200年受け継がれる醤油など、ご当地の味を楽しんでいただけます。

### 大阪産(もん)名品

大阪府域内に主たる事業所を有する事業者が、大阪府域内に所在する製造所等で生産又は製造した食品であって、かつ、その食品に、大阪における伝統、物語性、地域性等の個性及び特長があり、大阪産(もん)名品と認めるにふさわしいとして知事が認めたもの。府民に永年(概ね50年以上)愛され続けてきた商品を対象として、平成22年度には66事業者183商品にロゴマークの使用を認めている。

### おおさか地域創造ファンド

財団法人大阪産業振興機構による地域ブランド支援事業。技術や人材、歴史、伝統など地域の資源を活用した新しい事業であり、地域の中小企業に広く波及効果を与えるなど、地域の活性化に資する事業に対し、1000万円を上限に助成する。平成19年度からスタートし、これまでに160件が助成されている。

以上

おいしさ発見！「食の都・大阪」展(平成23年3月16日(水)～21(月・祝)) 出展企業(物販・実演物販)

資料2

	社名	住所	ジャンル	出品予定のブランド名、商品内容等	参考情報
1	(株)御菓子司 絹笠	大阪市鶴見区	和菓子	とん蝶 ほか(予定)	「大阪産名品」
2	(株)プールアヴェニール	茨木市新中条町	洋菓子	しあわせのチーズケーキ・いばらき(米)チュイル ほか(予定)	おおさか地域創造ファンド採択(見山の郷の米粉と地元地鶏卵)
3	(株)高砂堂	大阪市西区	和菓子	名代きんつば ほか(予定)	「大阪産名品」
4	(株)珍々堂	大阪市西成区	和菓子	浪花あられ ほか(予定)	「大阪産名品」
5	(株)向井珍味堂	大阪市平野区	洋菓子	きな粉屋さんのロールケーキ、シュークリーム、手作七味 ほか(予定)	
6	(有)魚竹蒲鉾店	大阪市平野区	和惣菜	地産地消の魚庭(なにわ)天 ほか(予定)	おおさか地域創造ファンド採択(漁協と協力し大阪湾の規格外魚使用)／「大阪産」の食材使用
7	(有)和顔(桃谷いかやき屋)	大阪市生野区	和惣菜	いかやき ほか(予定)	
8	(株)雨風	堺市津久野町	調味料等	甘酒、糀生みそ、糀醤油、柚の花 ほか(予定)	おおさか地域創造ファンド採択(堺で長く伝わる麴を使った新商品の開発)
9	能勢酒造(株)	豊能郡能勢町吉野	飲料	地サイダーとしての「桜川サイダー」、柚子サイダー ほか(予定)	おおさか地域創造ファンド採択(桜川名水と泡独自加工技術)
10	夢一喜フーズ(株)	貝塚市加神	洋惣菜	ハム、ベーコン、(ドイツ国際コンテスト金賞受賞商品等) ほか(予定)	
11	御菓子司 亀屋茂廣	大阪市阿倍野区	和菓子	1936年から続く懐中 志る古 ほか(予定)	「大阪産名品」
12	よさこい	貝塚市津田北町	漬物	保存料化学調味料不使用、自然発酵の水ナスぬか漬 ほか(予定)	「大阪産」の食材使用。大阪府認証Eマーク取得(全商品)
13	(株)タニチ	高槻市下田部町	和菓子	高槻の伝統産業である寒天 ほか(予定)	「大阪産名品」／おおさか地域創造ファンド採択(産官学「たかつき寒天プロジェクト」)
14	マルキン食品(株)(SOGA屋)	八尾市南太子堂	洋菓子	大阪産の卵使用の豆乳おからドーナツ、さる豆腐 ほか(予定)	「大阪産」の食材使用。
15	大醬(株)	堺市石津北町	調味料等	泉州かけ用醤油、河内ワイン使用の醤油、大阪うどんスープ ほか(予定)	
16	(株)富士屋製菓本舗(楽豆屋)	富田林市須賀	和菓子	雀の玉子、豆菓子 ほか(予定)	「大阪産名品」
17	LONE STAR	泉佐野市上町	洋惣菜	泉州たまねぎバーガー、泉州水なすバーガー ほか(予定)	「大阪産」の食材使用
18	(有)北庄司酒造	泉佐野市日根野	酒	「荘の郷」 ほか(予定)	
19	前村食品	摂津市鳥飼上	漬物	自家栽培・加工による、まぼろしの鳥飼なす漬 ほか(予定)	「大阪産」「なにわの伝統野菜」の食材使用 ※食材生産者
20	中植牧場直営 丸昭精肉店	豊能郡能勢町平野	精肉・和惣菜	自家牧場の能勢黒牛、同焼き肉弁当 ほか(予定)	「大阪産」の食材使用 ※食材生産者
21	さんま寿司 まつき	阪南市下出	和惣菜	泉州のマダコを使った、たこおこわ弁当(関空の「空弁」)、さんま寿司 ほか(予定)	「大阪産」の食材使用
22	(株)蓬萊(551HORAI)	大阪市浪速区	中華惣菜	豚まん、叉焼まん、特別メニューほか(予定)	「大阪産名品」
23	呉春酒造(株)	池田市	酒	「呉春」(予定)	(抽選販売のみ)

## 「食の都・大阪グランプリ」の実施概要

## 1. 名称 第1回「食の都・大阪グランプリ」

## 2. 開催日程

募集期間……………平成22年10月中旬～12月上旬

1次審査……………平成22年12月中旬

決勝審査&表彰式……平成23年2月6日（日）午後

## 3. 実施体制

主催：「食の都・大阪」推進会議（事務局：大阪商工会議所）

協賛：アサヒビール株式会社、大阪鯉節類商工業協同組合、大阪ガス株式会社、  
大阪中央青果株式会社、がんこフードサービス株式会社、京阪電気鉄道株式会社、  
サントリーホールディングス株式会社、三和実業株式会社、大果大阪青果株式会社、  
東果大阪株式会社、株式会社初亀、ヒガシマル醤油株式会社（50音順）

後援：大阪府、大阪市、(財)大阪観光コンベンション協会、大阪府農業協同組合中央会、  
(社)大阪外食産業協会、大阪府料理業生活衛生同業組合、(社)大阪司厨士協会、  
(社)日本中国料理協会大阪地区本部、大阪芽生会（順不同）

協力：辻調理師専門学校、辻学園調理・製菓専門学校、大阪調理製菓専門学校（順不同）

## 4. 開催趣旨

「食の都・大阪スタイル」の普及を図るため、大阪のプロ料理人およびプロ料理人を目指す学生を対象に、お店で通常提供できる“大阪らしい料理”の創意と技を競う。

本コンテストの入賞作品（料理人名、店名とともに）を広報することにより、大阪の食の新たなイメージを発信して、国内外からの大阪への集客を図るとともに、大阪の料理人の研鑽・交流、飲食業ならびに食関連産業の振興を促す。

## 5. 基本テーマ 「食の都・大阪スタイル宣言」をふまえた“大阪らしさ”を料理で自由に表現。

## 6. 参加対象

【プロ部門】プロ料理人（個人）：和食・洋食・中華のいずれかの分野にエントリー

※大阪府内で営業していることが条件。経営者・勤務者、年齢・実務経験不問。

【学生部門】プロ料理人を目指す学生（個人）：料理分野不問

※調理師等を養成する大阪府内の学校に在籍している15歳以上の方。

## 7. 募集作品

想定売価が800円以上3,000円以下（原価率は35%以内）の料理で、単一の皿、器に盛りつけられるもの。 <複数作品応募可>

参加申込書（作品の“大阪らしさ”について記載）、レシピ、作品写真

## 8. 審査

### (1) 審査方法

1次審査…提出書類をブラインド審査し、和食・洋食・中華分野からの（3分野×4名）を選抜する。

決勝審査…当日調理された実物（3分野×4名）による試食審査・外観審査を行う。

※学生部門は書類審査のみ

### (2) 審査項目（審査委員会で詳細を検討中）

次の項目について、大阪らしさ、想像力、アイデアがどう活かされているかを審査。

①食材の選択・組合せ・生かしきり

②加工、調理

③味、香り、出汁の活用

④盛り付け（外観・形・色）

⑤お値打ち感（コストパフォーマンス）

### (3) 決勝競技方法（プロ部門のみ）

会場：辻調理師専門学校のと洋中の各実習室。

競技時間：90分（事前準備等含む）

競技内容：応募レシピ通りの材料および調理法で6人前分を調理する。

### (4) 審査員（1次および決勝審査）

審査委員長：門上武司 『あまから手帖』編集顧問

審査員：穴見秀生 本湖月 主人

石毛直道 国立民族学博物館 名誉教授

今村俊之 大阪調理製菓専門学校 主任教授

甲谷達弥 大阪調理製菓専門学校 主任教授

渋谷圭紀 ラ・ベカス オーナーシェフ

永田 猛 辻学園調理・製菓専門学校 主任教授

畑耕一郎 辻調理師専門学校 理事・技術顧問

林 孝光 リーガロイヤルホテルグループ 統括総料理長

平野 譲 (社)大阪外食産業協会 筆頭副会長

松本秀夫 辻調理師専門学校 主任教授

真田昭彦 辻学園調理・製菓専門学校 部長・主任教授

水野真紀 女優（「魔法のレストラン」出演）

南 茂樹 一碗水 オーナーシェフ

山田精三 エプバンタイユ オーナーシェフ

山根大助 ポンテベッキオ オーナーシェフ

湯木潤治 (株)本吉兆 代表取締役

(五十音順)

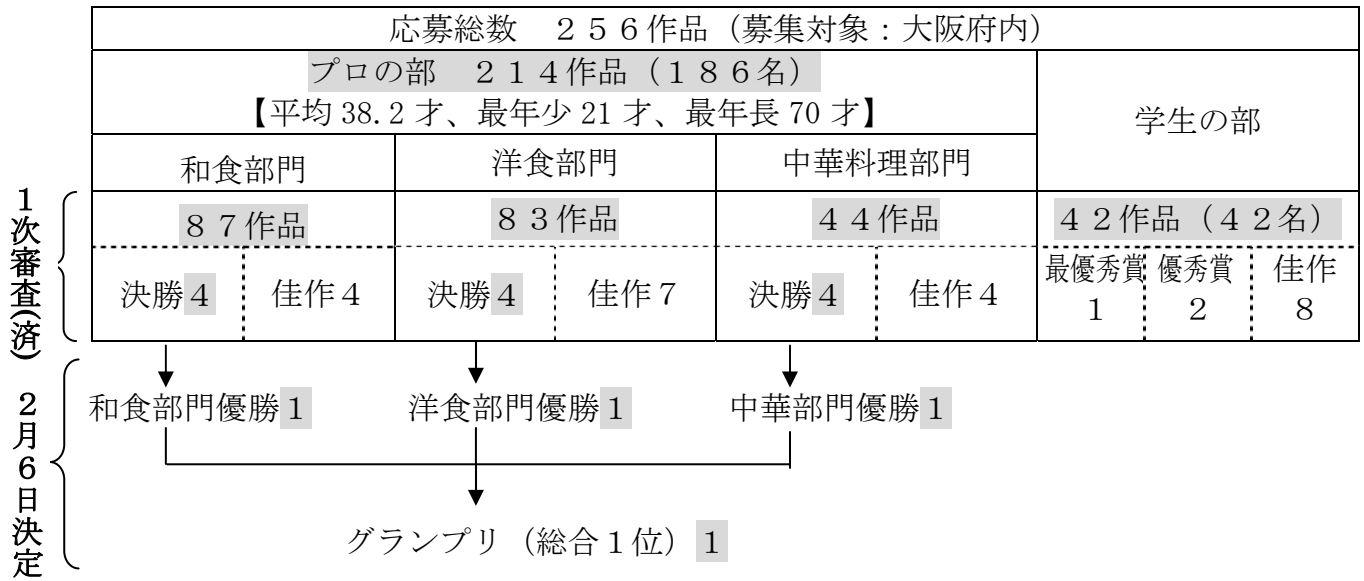
## 9. 表彰

【プロ部門】・最優秀賞（和食・洋食・中華分野から各1作品）、テーマ別賞を授与。

・最優秀賞3作品の中から「グランプリ」（1作品）を決定。

【学生部門】・最優秀賞（1作品）、優秀賞、テーマ別賞を授与。

## 10. 応募ならびに1次（書類）審査状況



<ご参考>

「日経グランプリ」（プロによるプロのための料理コンテストと称されている）

2010 年第 17 回…… 530 作品（募集対象：全国 47 都道府県）

「ぐるなびシェフ BEST OF MENU」（日本最大級の料理コンテストと称されている）

2010 年第 6 回…… 1689 作品（募集対象：全国 47 都道府県）

以上

ご参考：本資料はすでに1月21日に した取材要 の添付書類です

## 「食の都・大阪グランプリ」のご取材要領及びご出欠回示

「食の都・大阪」推進会議

- 1. 日 時** 平成23年2月6日（日）午後2時～同6時  
受 付：午後1時～ <受付は1階 関ロビー>  
競技開 始：午後2時～  
審 査：午後3時 ～（順次）  
表彰式・記 念撮影：午後5時～午後6時
- 2. 場 所** 辻調理師専門学校（大阪市 野区松 3-16-11） ※地図参
- 3. ご来場** お でお来場の場合、 ですが のコインパーキングをご 用下さい。 ※地図参
- 4. ご案内・ご留意点**

### <競技について>

- ・決勝は、和・洋・中華の3分野、別 の実習室にて、少しだけ開 始 時 をずらしながら行います。一部の实習室は く、ご入室いただけない場合もご います。
- ・取材に しましては、競技に し りのないようご をお願い申し上 ます。

### <審査について>

- ・決勝審査員はブラインド審査（調理者の 名を せて試食）となるため、実習室とは別の審査員室にて審査を行います。報道関係者の 方もこの審査員室にご入室いただき、決勝審査員の試食審査をご取材いただきますようお願い申し上 ます。なお、最 選考の協議が まりましたら、ご 室いただき、別室にて決勝作品12作品の一部をお し上がりいただきます。

### <表彰式・記念撮影について>

- ・審査委員長の門上武司（「あまから手帖」編集顧問）、水野真紀（女優）を含む審査員、小嶋淳司大商副会頭らが出 し、果発表・表彰式ならびに記 を行います。

※本件 当：「食の都・大阪」推進会議

（事務局）大阪商工会議所 中小企業振興部 経営支援 当 野田・中村

TEL：06-6944-6493 FAX：06-6944-6565

携 （野田）：090-3678-2632 メール：

おって、報道関係の 方には当日、決勝審査を行う12料理作品の一部をお し上がりいただく関係上、ご出席いただける場合は下記に必要事項をご記入の上FAX（06-6944-6565）でご返送いただきますようお願い申し上げます。

FAX：06-6944-6565

「食の都・大阪グランプリ」（2/6 於 辻調理師専門学校）に

出席します

社名

ご 名

電話

メール

※ご記入 きました 報は「食の都・大阪」推進会議（大阪商工会議所）から主に食関係 報のご連 をさせて く に使用します。