

2011年2月6日

大阪経済記者クラブ会員各位

「第1回 食の都・大阪グランプリ」の決勝審査結果について(ご報告)

大阪商工会議所

<p>【お問合せ先】大阪商工会議所 中小企業振興部 (野田・中村) TEL:06-6944-6493 090-1488-8964 (中村)</p>

本日、「食の都・大阪」推進会議(事務局:大阪商工会議所)が主催した料理コンテスト「第1回 食の都・大阪グランプリ」の決勝審査結果をご報告いたします。

プロの部

《グランプリ》

松原岳志(まつばら・たけし)(37歳) …中華部門優勝者がグランプリに決定
堂島ホテル「中国料理 瑞兆(ずいちょう)」副料理長
(大阪市北区堂島浜2-1-31 堂島ホテルB1)
作品名:泉州洋葱包東坡肉(チェンジオ・ヤンツォン・パオトンポーヨオ)

《分野別優勝》

○和食部門優勝

川嶋 亨(かわしま・とおる)(26歳)
割烹 錦水(かっぽう・きんすい)
(大阪市中央区難波1-6-21)
作品名:新・船場汁(しん・せんばじる)

○洋食部門優勝

土谷哲平(つちや・てっぺい)(33歳)
ポンテベッキオ 北浜本店 料理長
(大阪市中央区北浜1-8-16 大阪証券取引所ビル1F)
作品名:カワハギとうすいえんどう豆のピューレを詰めたじゃが芋生地インボルティエーニ

○中華部門優勝

松原岳志(まつばら・たけし)(37歳)
堂島ホテル「中国料理 瑞兆(ずいちょう)」副料理長
(大阪市北区堂島浜2-1-31 堂島ホテルB1)
作品名:泉州洋葱包東坡肉(チェンジオ・ヤンツォン・パオトンポーヨオ)

学生の部

《最優秀賞》

渡具知 怜 (とぐち・りょう) (31歳)
エコール辻 大阪 辻日本料理マスターカレッジ
作品名：船場みぞれうどん

《優秀賞》

奥西 香 (おくにし・かおり) (20歳)
大阪調理製菓専門学校 調理師科
作品名：なにわ野菜饅頭(まんじゅう)

《優秀賞》

山村 舞 (やまむら・まい) (27歳)
辻調理師専門学校 調理技術マネジメント学科
作品名：よくばりもん大阪産(もん)宝船(たからぶね)

<添付資料>

「食の都・大阪グランプリ」審査結果

以 上

<ご参考>

「食の都・大阪グランプリ」の概要

1. **名 称** 第1回 食の都・大阪グランプリ
2. **主 催** 「食の都・大阪」推進会議（事務局：大阪商工会議所）
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
3. **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。
4. **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。
5. **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）
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>

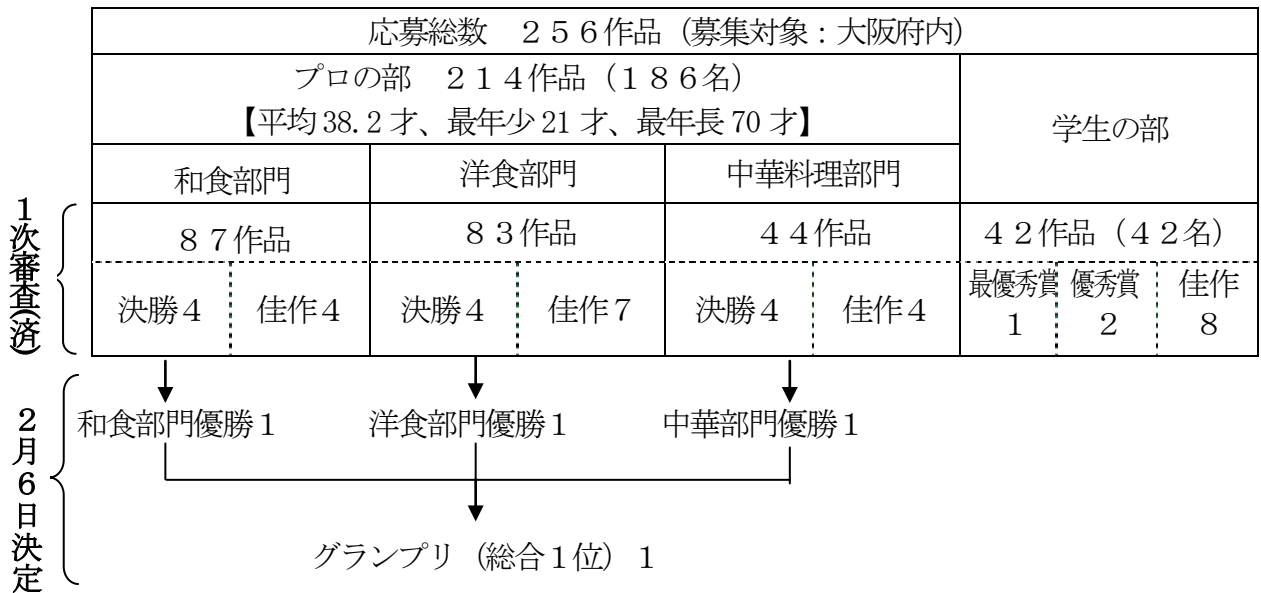
参加申込書（作品の“大阪らしさ”について記載）、レシピ、作品写真
8. **審 査**
 - (1) 審査方法
1次審査…提出書類をブラインド審査し、和食・洋食・中華分野からの（3分野×4名）を選抜する。
決勝審査…当日調理された実物（3分野×4名）による試食審査・外観審査を行う。
※学生部門は書類審査のみ
 - (2) 決勝競技方法（プロ部門のみ）
会場：辻調理師専門学校の和洋中の各実習室。
競技時間：90分（事前準備等含む）

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。

(3) 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. 応募ならびに1次（書類）審査経過



以上

「食の都・大阪」推進会議主催 第1回「食の都・大阪グランプリ」入賞者リスト(プロの部は決勝進出者以外) (敬称略・順不同)

エントリー	店名・社名・学校名	役職	氏名	作品名
1 プロの部 佳作(和食)	(株)ウッドブルー・ジャパン		青木 克守(あおき・かつもり)	Theお好み定食
2 プロの部 佳作(和食)	がんこフードサービス(株)	曽根崎本店調理長	高橋 邦夫(たかはし・くにお)	田辺大根のすり流し豆乳寄せ
3 プロの部 佳作(和食)	がんこフードサービス(株)	統括調理長	竹中 扶志(たけなか・ともゆき)	深雪(しんせつ)
4 プロの部 佳作(和食)	(有)貴重(きちょう)		廣里 貴子(ひろさと・たかこ)	なにわ野菜と河内鴨(かわちがも)の小鍋(こなべ)仕立て
5 プロの部 佳作(洋食)	コンポステラ	オーナーシェフ	池田 進(いけだ・すすむ)	泉州水なすと天王寺かぶの甘酢づけの冷製カップリーニ金山寺(きんざんじ)味噌風味
6 プロの部 佳作(洋食)	ポーングランデ	シェフ	岩永 健吾(いわたが・けんご)	泉州産タコのローストと板持海老芋(いたもち・えびいも)のフリッコ イカスミのソース
7 プロの部 佳作(洋食)	季節料理 縁(えん)	店長	上原 信志(うえはら・しんじ)	通天閣!ビリケンサラダ
8 プロの部 佳作(洋食)	(株)心斎橋ミツヤ	調理長	阪田 哉(さかた・はじめ)	牛すじ味噌煮ソースのニョッキ
9 プロの部 佳作(洋食)	卯乃家E-MA店(うのや・いーまてん)	調理長	末松 邦和(すえまつ・くにかず)	泉州水ダコのミンチカツ
10 プロの部 佳作(洋食)	リーガロイヤルホテル		中原 博文(なかはら・ひろふみ)	オム焼き
11 プロの部 佳作(洋食)	洋食屋ふじ家(ふじや)		林 一義(はやし・かずよし)	昆布バーグ(こんぶ・ばーぐ)
12 プロの部 佳作(中華料)	あかまつ	店長	赤松正太郎(あかまつ・しょうたろう)	やきモン
13 プロの部 佳作(中華料)	ホテルモンテレ ラ・スール大阪「中国料理 彩雲(さいうん)」		岩竹 宏宣(いわたけ・ひろのぶ)	中国風イベリコ豚の串カツ通天閣添え
14 プロの部 佳作(中華料)	大阪新阪急ホテル「グランド白楽天(はくらくてん)」		柏尾 哲(かしお・あきら)	亜洲六彩拼盤
15 プロの部 佳作(中華料)	ANAクラウンプラザホテル大阪「中国料理 花梨(かりん)」		花田 洋平(はなだ・ようへい)	菜庭(なにわ)が魅せる伝統三串(さんくし)
1 学生の部 最優秀賞	エコール辻 大阪 辻日本料理マスターカレッジ	(学生)	渡具知 怜(とぐち・りょう)	船場みぞれうどん
2 学生の部 優秀賞	大阪調理製菓専門学校 調理師科	(学生)	奥西 香(おくにし・かおり)	なにわ野菜饅頭(まんじゅう)
3 学生の部 優秀賞	辻調理師専門学校 調理技術マネジメント学科	(学生)	山村 舞(やまむら・まい)	よくばりもん大阪産(もん)宝船(たからぶね)
4 学生の部 佳作	大阪城南女子短期大学 現代生活学科	(学生)	新井 翔子(あらい・しょうこ)	丸ごと玉ねぎグラタン風
5 学生の部 佳作	エコール辻 大阪 日本料理	(学生)	楠井 萌子(くすい・もえこ)	れんこんまんじゅう ～カボチャを包んで～
6 学生の部 佳作	大阪スクールオブキャリアナリーアート	(学生)	櫻木美早季(さくらぎ・みさき)	里芋を詰めた春菊のトルテッリーニ、大阪野菜と河内鴨、青葱のスープ仕立て
7 学生の部 佳作	大阪城南女子短期大学 現代生活学科	(学生)	長府 愛(ちょうふ・あい)	蓮根ハンバーグ ～甘酢あんかけ～
8 学生の部 佳作	キッチンソムリエクッキングスクール 日本野菜ソムリエ協会	(学生)	出口 藍子(でぐち・あいこ)	ほほほもち すきやき味
9 学生の部 佳作	エコール辻 大阪 辻フランス・イタリア料理マスターカレッジ	(学生)	中野 寛隆(なかの・ひろたか)	河内鴨・高山牛蒡(たかやまごぼう)ラグーと卵黄ラビオリ、天王寺かぶのソースで
10 学生の部 佳作	辻調理師専門学校 調理技術マネジメント学科	(学生)	馬見塚祐樹(まみづか・ゆうき)	都会の花～エビとえびいも ガトー仕立て～
11 学生の部 佳作	大阪城南女子短期大学 現代生活学科	(学生)	大和佐希恵(やまと・さきえ)	明太子ライスと泉州キャベツのミルフィーユ

「食の都・大阪」推進会議主催 第1回「食の都・大阪グランプリ」プロの部 決勝進出者および決勝審査結果

決勝審査結果	店名・社名	ご本人によるお店紹介	お店の住所	応募者役	応募者氏名(順不同)	作品	門上武司審査委員長コメント(1次審査時点)
	割烹 手崎 (かっぼう・てさき)	宗右エ門町で46年、名物「すっぽん」をはじめ季節の一品料理を中心に営業いたしております。日本料理の伝統を大切に「昔ながらの真の味」をご提供できますよう日夜努力精進いたしております。	大阪府中央区宗右衛門町6-24	店主	小川 千春 (おがわ・ちはる)	蟹雲丹(かにうに) 椀(渡りがにのすり流し)	材料をすりおろし、だしとともに汁ものに仕上げる「すり流し」という日本料理の技を活用。カニミソや身を合わせて味わうとのコンセプトが明快でした。大阪湾で穫れる渡りガニがどのような味の吸い物になっているか楽しみです。
	がんこフードサービス(株)	1963年創業以来、和食・寿司を中心に、常にひとつ上の食文化創出に取り組んでまいりました。コンセプトは「美味しくて安い、そして楽しい」。日本の伝統文化を今に残すお屋敷を店舗として運営するなど、多様なダイニングシーンに合わせ、多様な業態を展開。	大阪府中央区難波1-2-2	法善寺店 主任	筒井 宏樹 (つつい・ひろき)	河内蓮根(かわちれんこん)の 神楽蒸し(かぐらむし)	河内蓮根は、すりつぶして料理すれば、粘りや甘味などその良さがよりよく生かされるといわれています。また、2月の時期にあわせた多様な食材をそれぞれ生かすべく細かく配慮されており、彩りも鮮やかな料理になっています。
	天の川なかなか (あまのがわ・なかなか)	風情ある古民家の個室部屋にて、お客様に喜んで頂けるよう季節を盛り込んだコース料理と、お料理に合わせた吟醸酒、古木のワイン、本格焼酎等をお楽しみ頂けます。	枚方市山之上北町3-12	店主	岡本 正樹 (おかもと・まさき)	長寿・宝石箱の芋環蒸し(ちょうじゅ・ほうせきばこの・おだまきむし)	うどんが入った茶碗蒸し「芋環(おだまき)蒸し」は、大阪ではなじみのある料理です。それを、贅沢な食材を使った一品にしています。また、具を味わった後のだしが、れんげ米の御飯で2度味わえるというのもうれしいですね。
和食部門 優勝	割烹 錦水 (かっぼう・きんすい)	ミナミの地で80年割烹として営業させて頂いております。季節の食材を活かし、持ち味を大切に作る料理を常々心掛けております。	大阪府中央区難波1-6-21		川嶋 亨 (かわしま・とおる)	新・船場汁(しん・せんばじる)	「船場汁」は、鯖を身やアラまで使い切り、始末を心得る大阪ならではの料理です。それに、大根のみぞれ煮、河内蓮根の揚げ蓮もちをプラス。シンプルですが、味わい深く、洗練された大阪の食を今に伝える椀ものになっています。
	SPAZIO (スパツィオ)	お子様にも安心してお食事して頂けるよう全て手作りをモットーにしています。カップルやファミリーのお客様に、その日の気分でコースや気軽なお食事ができるように心掛けています。	堺市中区土塔町3059 リバティー土塔1F	経営者	森本 晃司 (もりもと・こうじ)	たこ焼き風3色ニョッキ	3色のニョッキに具を詰め、あえて、たこ焼きと見立てる。その大らかさがイタリアンらしい。でも、具は、カキ、豚トロ、ズワイガニの3種。見た目以上に中身がおいしそうで、実質を大切にする大阪らしさもよく出ています。
	ラ・ベカス	僕は日本一のフランス料理屋さんだと思います。	大阪府中央区高麗橋4-6-2		鈴木 絢也 (すずき・じゅんや)	大阪白菜が酢くじらコロッケ(おおさか・しろながす・くじら・ころっけ)	くじらの赤肉、カノコ(鹿の子)を使ったコロッケという意表をつく料理。どういう味に仕上がるのか楽しみです。大阪白菜と黒酢ソースで、白菜が酢くじら、なんですね。取り合わせも、どういう効果をもたらすか、楽しみです。
洋食部門 優勝	ポンテベッキオ 北浜本店	イタリアで権威あるレストランガイド「ガンベロロツ」誌において日本のイタリアンレストランの中で2年連続最高点の評価を獲得しました。「最適調理」を提唱し、食材選びやワイン、食器に至るまで出来るだけ妥協のないレストランを目指しております。	大阪府中央区北浜1-8-16 大阪証券取引所ビル 1F	料理長	土谷 哲平 (つちや・てっぺい)	カワハギとうすいえんどう豆の ピューレを詰めたじゃが芋生地の インボルティーニ	インボルティーニは、イタリア料理で具材を巻いたもの。冬のカワハギはキモ(肝臓)がおいしいのですが、それをじゃが芋生地で巻いています。なにわの伝統野菜、碓井豌豆、それに昆布も多用。和の食材で作るイタリアンですね。
	トラットリア・コージー (trattoria Cosy)	近鉄布施駅近くの路地にある小さなレストランです。「体に優しい料理」を目指して日々料理を作っています。	東大阪市長堂2-2-13	店主	中尾 広司 (なかお・こうじ)	「すじコン」どて煮のスープ仕立て 天王寺蕪のスフレ	ベースは、だし入りの合わせ味噌。牛すじとコンニャクが具になり、すりおろした天王寺かぶらとメンゲによるスフレなんです。前菜のスープとしてとところがミンなんですね。これも、どんな味になるのか楽しみです。
	(株)帝国ホテル	帝国ホテルは開業120年を迎えました。	大阪府北区天満橋1-8-50	宴会中華 主任	曾根 正行 (そね・まさゆき)	美彩三宝妈(ビチョイ・サムボウヨウ)	海老蒸し餃子がたこ焼き見立て。焼きまんじゅうに牛ハラミや丸腸のホルモン焼きが入る。そして、北京ダックの串カツ。見た目は大阪ものが3種、それが中華の点心であるというのが、なんとも興味をそそる盛り合わせです。
	新阪急ホテル 「オリンピア」	大阪新阪急ホテルは梅田駅直結。ビジネスや観光に最適な客室をご用意。レストランも充実。グルメバイキング「オリンピア」は和洋中の料理とデザート110種類食べ放題です。	大阪府北区芝田1-16-1	宴会バイ キング担 当 チーフ	岩切 厚諮 (いわきり・あつし)	海鮮三味健美(ハイセン・サンミ・ケンビ)	春雨のおこげが栗おこし、海鮮団子がたこ焼き。それに、食べるラー油ならぬ鶏油、バルサミコ酢と梅肉、といった創意工夫が加わっています。和洋中、三つのソースによる競演が、見た目以上の効果をもたらしているようです。
	ANAクラウンプラザホテル大阪 「中国料理 花梨(かりん)」	ANAクラウンプラザホテル大阪のメインダイニングです。調理長の熟練の技で広東料理の伝統をベースにヌーベルシノワのエッセンスをプラスした、豪快で繊細、華やかな逸品が大人気のお店です。	大阪府北区堂島浜1-3-1	スーシェフ	川中 進二 (かわなか・しんじ)	蛸餅(たこもち)の雑煮おこげ・ 豆乳クリーム仕立て	蛸餅は、なにわ伝統野菜が数種入った贅沢な具。スープは白味噌ならぬ腐乳と豆乳仕立て。それを雑煮に仕立てた中華です。ヘルシー&リーズナブルだけれど、おいしそう(おいしい)というのが大阪の料理には欠かせない要素です。
中華料理部門 優勝 グランプリ (総合1位)	堂島ホテル 「中国料理 瑞兆(ずいちょう)」	本格的な四川料理、広東料理をご提供。「医食同源」をテーマに鮑などの高級食材から坦々麵、マーボー豆腐、牛鍋といった人気メニューまで。モダンシックな空間でお召し上がりいただけます。	大阪府北区堂島浜2-1-31 堂島ホテルB1	副料理長	松原 岳志 (まつばら・たけし)	泉州洋葱包東坡肉(チェン ジョ・ヤンツォン・パオトンポー ヨオ)	泉州玉ネギの旬は夏なんです。発想が良いので選ばれました。東坡肉(トンポーロウ)を丸1個の泉州玉ネギに詰め込んでいます。ソースは昆布の佃煮から作る工夫も加わります。想像を喚起させる料理になっているんですね。