

記者配布資料

大阪経済記者クラブ会員 各位

（同時提供：大阪府政記者会、大阪市政記者クラブ、関西レジャー記者クラブ、外食産業記者会）

「食の都・大阪レストランウィーク 2014」および そのプレス向け事前試食会の開催について

【お問合せ先】

大阪商工会議所 流通・サービス産業部（中村・野田）
TEL 06-6944-6493

大阪の食に関係する産官学が集う「食の都・大阪」推進会議は、2月21日（金）から3月16日（日）までの24日間、「食の都・大阪レストランウィーク2014」を開催します。

「食の都・大阪レストランウィーク」は、“大阪らしい料理やデザート”をテーマにした料理コンテスト「食の都・大阪グランプリ」（過去4回開催）のこれまでの入賞料理・デザートの一部を、各入賞者の店で提供する食のイベントであり、同様の企画は今回で3回目です。今回は、歴代入賞作品のうち45作品（うち新参加作品は24作品）を、34企業74店舗で提供します。

また、同ウィークで実際に提供される入賞料理・デザートの一部を報道関係者様に披露する「プレス向け事前試食会」（御招待、別紙2参照）を、2月18日（火）に開催します。試食会には、「食の都・大阪」推進会議の小嶋淳司代表（大阪商工会議所副会頭）、第4回「食の都・大阪グランプリ」審査員で大阪府「大阪産（もん）PR大使」のハイヒールモモコ氏らも出席します。試食会に出席いただける場合は、準備の都合上、2月14日（金）午後5時までに別紙1を回示いただきますようお願い申し上げます。

なお、同レストランウィークのパンフレットは、2月3日（月）以降に、大阪市内の全区役所、大阪市営地下鉄の全駅、その他大阪府・大阪市の関係施設などで順次配布を開始します。

＜プレス向け事前試食会 開催概要＞

- ◆日時：2014年2月18日（火） 午後3時～4時15分
- ◆場所：マイドームおおさか 1階「レストラン マイドーム」（大阪市中央区本町橋2-5）
- ◆内容：1. 挨拶 「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）
2. 大阪産（もん）PR大使・第4回食の都・大阪グランプリ特別審査員ハイヒールモモコ氏によるコメント
3. 試食（コース仕立て）※入賞料理人・パティシエの説明付き
 - ①第4回和食・日本料理部門優勝「蛸焼吸（たこやきすい）」
齋藤信之氏（ホテル日航大阪「日本料理弁慶」）
 - ②第4回和食・日本料理部門 大阪産（もん）特別賞「大阪おでん 道具屋筋饅頭～大阪もんを練り込んで」
上原信志氏（「季節料理 縁」）
 - ③第4回洋食・西洋料理部門優勝「Tartare de crabe, Crevette et Sole encroute "DANJIRI"」
高垣雄士氏（ホテルニューオータニ大阪「鉄板焼 けやき」）
 - ④第4回グランプリ（総合優勝）、中国・韓国・アジア料理部門優勝、大阪産（もん）特別賞
「水餃The大阪～水茄子の水餃子 大阪あい鴨の極上スープ仕立て～」
市本 尚氏（大阪新阪急ホテル「モンスレー」）
 - ⑤第4回デザート・和洋菓子部門優勝「とことん大阪タルト～河内蓮根と無花果のタルト」
柴田直美氏（「野菜 dining AWAJIN」）
 - ⑥第4回デザート・和洋菓子部門 大阪産（もん）特別賞「大阪イチジクの和装包み」
出口勝正氏（「菓子処 ふる里」）

※料理の提供順は変更することがあります。

4. 入賞料理人・主催者へのインタビューおよびQ&A

＜「食の都・大阪レストランウィーク2014」とは＞

“大阪らしい料理やデザート”をテーマにした料理コンテスト「食の都・大阪グランプリ」（主催：「食の都・大阪」推進会議／審査委員長：「あまから手帖」編集顧問門上武司氏）のこれまでの入賞作品137作品のうち45作品（うち新参加作品は24作品）を、考案した料理人・パティシエ等の協力を得て各店舗（34企業74店舗）で提供する食イベント。“大阪らしさ”を追求した独創性溢れる和食、洋食、中華料理、デザート等をお楽しみいただけます。いずれも「素材の選択といかし方」「旬や祭事の表現」「高質な値打ち感」（同グランプリの審査基準の一部）、背景に潜ませたストーリー性などの点で、なんらかの“大阪らしさ”が表現されています。

◆実施期間：2014年2月21日（金）～3月16日（日）までの24日間

◆参加店：“大阪らしい料理・デザート”をテーマとする料理コンテスト「食の都・大阪グランプリ」第1回～第4回入賞店のうち34企業74店舗＜過去最多＞
（多店舗展開企業が複数の店舗で実施する場合は、当該複数の店舗数で計算）

◆提供メニュー：「食の都・大阪グランプリ」第1回～第4回の入賞作品（グランプリ、部門別優勝、大阪産(もん)特別賞、決勝進出優秀賞、佳作）である“大阪らしい料理”
“大阪らしいデザート”計45作品＜過去最多。うち新参加作品は24作品。前回は全体で34作品＞（単品提供、コース提供など各店舗により異なる）

◆価格：各店舗が、作品、提供方法等に応じて自由に価格設定

◆主催：「食の都・大阪」推進会議
（本件担当事務局：大阪商工会議所・大阪府・大阪市・大阪観光局）

※「食の都・大阪」推進会議：大阪の食に関係する産官学が集い平成20年に発足

◆パンフレットの配布場所：

市関係施設（市内24区役所・コミュニティセンター・図書館、クレオ大阪、市民学習センター、市民情報プラザ、美術館・博物館・中央公会堂、観光案内所、市営地下鉄の全駅、サービスカウンター、スポーツセンター等）、府関係施設（図書館、博物館、体育館等を予定）、大阪商工会議所ほか

※パンフレット、ホームページ（http://www.osaka.cci.or.jp/syoku_osaka/）を印刷したものを持参した場合、特典を受けられる店舗もあり。

添付資料

1. パンフレット
2. プレス向け事前試食会ご出欠回示（別紙1）
3. プレス向け事前試食会でお召し上がりいただく作品等の紹介（別紙2）

「食の都・大阪レストランウィーク2014」
プレス向け事前試食会
ご出欠回示

◆日時：2014年2月18日（火） 午後3時～4時15分

◆場所：マイドームおおさか 1階「レストラン マイドーム」（大阪府中央区本町橋2-5）

お手数ですが、2月14日（金）午後5時までに、
この用紙のまま 06-6944-6565（大阪商工会議所経営支援担当宛）FAXしてください

「食の都・大阪レストランウィーク2014」
プレス向け事前試食会に

出席します

貴社名		
お名前		
部署・役職等		
TEL		
FAX		

ご記入いただきました個人情報は「食の都・大阪」推進会議（事務局：大阪商工会議所）から本件についてご連絡させていただく際に利用します。

**「食の都・大阪レストランウィーク 2014」
プレス向け事前試食会でお召し上がりいただく作品等の紹介（予定）**

第4回「食の都・大阪グランプリ」和食・日本料理部門 優勝 「蛸焼吸（たこやきすい）」	さいとう のぶゆき 齋藤信之氏 ホテル日航大阪「日本料理弁慶」
	本人による作品紹介 大阪のソウルフードたこ焼を題材に、地の食材とダシを使い、もう一段階上を行くたこ焼を考案。大阪らしさとは、型にとらわれないことによって生まれる驚きと楽しさであると考え、今回の一品で表現してみました。 門上武司審査委員長によるコメント たこ焼きはあくまで庶民的なものなのですが、ステージを上げてみせようとの意図どおり、上品な料理になっていると思います。同時に、よく練られた材料の選択や構成などから、作ることができるという力量も感じさせられます。 大阪府出身。92年ホテル日航大阪入社。“だしにこだわる”を信条に、日本料理に従事すること20余年。尚一層の研鑽を命とする。

第4回「食の都・大阪グランプリ」和食・日本料理部門 大阪産(もん)特別賞 「大阪おでん 道具屋筋饅頭～大阪もんを練り込んで」	うえはらしんじ 上原信志氏 季節料理 縁
	本人による作品紹介 食の都・大阪で思いつくもの…出汁、粉もん、独自の道具。おでん、たこ焼などは道具なしでは有りえません。そこで、出汁が命の大阪おでん、大阪発祥のたこ焼、道具で支える道具屋筋をヒントに変わりおでんを作りました。 門上武司審査委員長によるコメント このコンテストでは、たこ焼きをもとにした発想が多くなるのはいたしかたないと思います。本作品は、企画倒れに終わることなく、大阪産を練り込んだりして工夫されており、ひとつのかたちに完成させているのが素晴らしいです。 新潟県出身。お店のコンセプトは“大阪のお客様を満足させる新潟の味”お料理のコンセプトは“オカン風味のオッサン仕立て”

第4回「食の都・大阪グランプリ」洋食・西洋料理部門 優勝 「Tartare de crabe, Crevette et Sole encroute "DANJIRI"(蟹のタルタルと舌平目のパイ包み)」	たかがきゆうじ 高垣雄士氏 ホテルニューオータニ大阪
	本人による作品紹介 第4回グランプリ決勝開催時期の大阪らしさとして思いついたのが岸和田だんじり祭。だんじり祭といえばガザミ料理。今回は季節の関係上、松葉ガニで代用していますが、泉州に縁の深い舌平目と組み合わせで櫓を作り、付け合せの野菜で祭の賑わいを表現。 門上武司審査委員長によるコメント 大阪ではお馴染みのガザミ（渡り蟹）に舌ヒラメを対にさせた妙。どちらも、普段はその持ち味だけでも十分に楽しめます。そうした素材本来の力を互いに生かした料理になっており、なお、2つ合わせているところに技量を感じます。 鳥取県出身。01年ホテルニューオータニ大阪入社。宴会、フレンチ、鉄板焼きの調理を経験。お客様の心に残る料理と時間を届けるため、仕事は冷静沈着に。

第4回「食の都・大阪グランプリ」総合優勝（グランプリ）

同
同

中国・韓国・アジア料理部門 優勝

中国・韓国・アジア料理部門 大阪産(もん)特別賞

「水餃The大阪 ～水茄子の水餃子 大阪あい鴨の極上スープ仕立て～」



本人による作品紹介

水の都として様々な食材や交易で独自の文化を発展させた大阪。食が交わると書く餃子を、水都大阪にちなんで水餃子にしました。水茄子で餡を作り同じ水で育った泉州海苔を皮に練り込みました。大阪の料理人らしく、出汁にもこだわりと遊び心を込めました。

門上武司審査委員長によるコメント

餃子はもともと、焼き餃子ではなく水餃子なんです。その基に、水都と水ナスを合わせた発想が生まれたようです。さらに、関心を集めるのは、大阪の家鴨、いわゆるアヒルを使ったスープ。レシピを読むだけでも、そそられます。

いちもと なお
市本 尚氏

大阪新阪急ホテル「モンスレー」



岡山県出身。「青年調理士の為の全日本中国料理コンクール」前菜部門銀賞、「アルザス・ロースワインを楽しむ中国料理コンクール」前菜部門グランプリなど受賞歴多数。

第4回「食の都・大阪グランプリ」デザート・和洋菓子部門 優勝

「とことん大阪タルト～河内蓮根と無花果のタルト」



本人による作品紹介

河内蓮根、無花果を素材に、大阪人が好むひやしあめをソースにして、とことん大阪にこだわったスイーツに仕上げました。河内蓮根のもちもち、シャキシャキの食感、無花果の甘酸っぱさをレアチーズで包んでいます。

門上武司審査委員長によるコメント

河内蓮根がなければ、シンプルなデザートです。それ故に、河内蓮根の巧みな生かし方が効果を發揮しているのです。しかも、単なる飾りではありません。タルトの生地やクリームなどと、よく使いこなされているのがわかります。

しばたなおみ
柴田直美氏

野菜 dining AWAJIN



大阪府出身。辻製菓専門学校卒業。「淡じん」パティシエール。「食の都・大阪グランプリ」デザート・和洋菓子部門 第3回・第4回連続優勝

第4回「食の都・大阪グランプリ」デザート・和洋菓子部門 大阪産(もん)特別賞

「大阪イチジクの和装包み」



本人による作品紹介

イチジクが店頭に並ぶ頃、大阪では各地でお祭りが行われ、法被や着物を着た人を街中で見かけることが多くなります。この季節に開催された第4回グランプリの応募作品として、イチジクをまるやかにした餡を、着物に見立てた外郎生地で包んだ“大阪の趣を発信できる菓子”を作りました。

門上武司審査委員長によるコメント

確かな技に裏打ちされた上生菓子の一品です。大阪イチジクを使い、季節感はもちろん、風味や風合いという芯になる部分も見事に表現。見た目もきれいに仕上がっており、大阪にも優れた和菓子職人が多いことを実証してくれます。

でぐちかつまさ
出口勝正氏

菓子処 ふる里



大阪府出身。大阪府初の「優秀和菓子職」(和菓子版最高のパティシエ試験)認定者であり、数多くの菓子コンテストで優勝・入賞

食の都・大阪 レストランウィーク2014

2.21 fri ~ 3.16 sun



"大阪らしい料理・デザート菓子"をテーマとする料理コンテスト「食の都・大阪グランプリ」
その歴代入賞作品(45作品)を期間限定でお楽しみいただける
スペシャルな24日間がスタートします。

国際的な美食都市ネットワーク「デリス」にアジアで唯一加盟している
大阪の「食の都」としてのトラディショナルな味、
少しチャレンジングな味、そして大阪産の新発見・再発見をお楽しみください。



和食たちばな グランフロント大阪

大阪市北区大深町4-20 グランフロント大阪南館7階 御堂筋線「梅田」、JR「大阪」1分、阪急「梅田」5分

道明寺粉と蓮根団子の大阪茶漬け

単品で980円(1日20食)



庶民の食べるお茶漬けを地元の道明寺粉を使った豊年蒸しと合わせました。大阪の串カツのイメージから、蓮根団子にお茶漬けの具を衣として揚げ串にさしました。串から抜いて薄葛をひいた出汁と食べることで会話ははずむことでしょう。

受賞者：竹縄昇氏

期間 全期間
時間 11:00~L022:00(休:無)
予約 不要(但し、数量限定のため、予約が望ましい)
電話 06-6485-7351
特典 パンフレット提示で、ソフトドリンク1杯サービス

Lawry's The Prime Rib, Osaka

大阪市北区梅田2-2-22 ハービスPLAZA ENT5階 四つ橋線「西梅田」、阪神「梅田」5分、JR「大阪」7分

Big Marron Mountain

単品で1,600円(サービス料別)(1日10食)



“南”の伝統、“北”の新しい風をイメージ。伝統的なモンブランに新しい食感と味の深みをプラス。先ず、半分に割った時の6層の中身に驚き、口に運べば温度差、様々な味わい。“安くて旨い”“深い”がテーマ。

受賞者：加藤順一氏

期間 全期間
時間 17:00~L021:30(休:ビルに準ずる)
予約 不要(但し、数量限定のため、予約が望ましい)
電話 06-6343-3344
特典 パンフレット提示で、乾杯スパーリングワインサービス

ウェスティンホテル大阪 日本料理はなの

大阪市北区大淀中1-1-20 ウェスティンホテル大阪3階 御堂筋線「梅田」、阪神「梅田」、JR「大阪」10分 丸JR大阪駅南口から無料シャトルバス有

昼:下記3作品をミニサイズで含むコース「なでしこ」で5,000円、夜:単品(一皿にミニサイズで3作品盛)で2,000円



河豚の柚香揚げ 雲子 蕪のくずし餡 ハリハリ野菜乗せ

大阪の冬の味ともいえる河豚とハリハリ。それらを分解し独自に再構成しました。河豚は蕪、ハリハリ野菜に合うよう柚子の香りを付け唐揚げにし、雲子のペーストを掛け滑らかなコクをプラス。大阪ならではの食材と調理法の組合せをお楽しみください。

受賞者：金井紀明氏



茄子の大阪産(もん) 葛仕立て

商都大阪らしく、豪快で喰い味はしっかりした一品を考案。加熱すると旨味の増す肉厚の茄子、大阪産の蛸を使った真丈を大阪産の白菜で包み、泉州玉葱、河内蓮根などを入れました。大阪のええとこどりの一品です。

受賞者：宮崎恭輔氏



泉州玉葱の三色田楽

生で食べても甘味のある泉州の玉葱を丸焼きにすることによって甘味をさらに引き出し、その玉葱の中に季節の食材を入れて大阪らしい斬新さを表現しました。

受賞者：家宇治亮氏

期間 全期間
時間 11:30~L014:30、17:30~L021:30(休:無)
予約 不要
電話 06-6440-1066
特典 パンフレット提示で、ワンドリンクサービス



ボンテベッキオ 北浜本店

大阪市中央区北浜1-8-16 大阪証券取引所ビル1階 堺筋線「北浜」、京阪「北浜」1分



単品で2,940円(サービス料別)、コースもあり

カワハギとうすいえんどう豆のビュレを詰めたじゃが半生地のインポルティニ

大阪人が喜ぶ「カリッと焼けた粉もん生地」、大阪らしい食材である「うすいえんどう」「昆布」「肝の肥えたカワハギ」などで料理を構成してみました。

受賞者：土谷哲平氏

期間 全期間
時間 ボンテベッキオ 北浜本店 11:30~L14:00、18:00~L21:00(休:不定) モードディ ボンテベッキオ 11:30~L14:00、18:00~L21:30(休:不定)
予約 不要
電話 ボンテベッキオ 北浜本店 06-6229-7770 モードディ ボンテベッキオ 06-4795-8888

梅田

大阪新阪急ホテル フレンチ&チャイニーズレストラン モンスレー

大阪市北区芝田1-1-35 大阪新阪急ホテル地下1階 御堂筋線「梅田」、阪急「梅田」1分、JR「大阪」5分

下記2作品を含むコースで昼3,500円、夜6,000円



水餃 The 大阪~水茄子の水餃子 大阪あい鴨の極上スープ仕立て~

水の都として色々な食材や交易で独自の文化を発展させた大阪。食が交わると書く餃子を、水都大阪にちなんで水餃子にしました。水茄子で餡を作り同じ水で育った泉州海苔を皮に練り込みました。大阪の料理人らしく、出汁にもこだわりと遊び心を込めました。

受賞者：市本尚氏



大阪あい鴨のソテー ~なにわのフレンチ3つの味わい

大阪が育んだあい鴨を、自身が学んだフランス料理と大阪の食材でマリナーージュしてみました。一皿で色々な味が楽しめるよう、鴨と同じ河内の赤ワインをソースに、なにわの味噌をパン粉焼きに、大阪のみかんをムース仕立てにしました。

受賞者：福本智之氏

期間 全期間
時間 11:30~L021:00(休:無)
予約 不要
電話 06-6374-4466
特典 パンフ持参で、6,000円のコースをお召し上がりいただいた場合、次回ご利用いただける「モンスレー」利用券1千円分進呈

大阪新阪急ホテル 中国料理グランド白楽天

大阪市北区角田町8-47 阪急グランドビル27階 御堂筋線「梅田」、阪急「梅田」、JR「大阪」10分

太刀魚と水茄子の包み蒸し

単品で1,200円



大阪人の好きな焼売を大阪産の食材を使ってアレンジ。太刀魚で包まれた水茄子の旨みがびっしりと詰まっています。食材本来が持つ味を活かすため味付けはシンプルにしました。中の具は片栗粉でなくもち粉を使いモチモチ感を追求。

受賞者：奥川志氏

期間 全期間
時間 17:00~L021:30(休:阪急32番街に準ずる)
予約 不要
電話 06-6315-8383
特典 パンフレット提示で、ワンドリンク(ソフトドリンク)サービス

野菜dining AWAJIN(淡じん)

大阪市北区西天満4-6-28 ニュー真砂ビル1階 御堂筋線「淀屋橋」8分、京阪中島線「なにわ橋」4分

第4回受賞作品単品で580円、第4回受賞作品と第3回受賞作品をハーフ&ハーフで含むランチコースで1,800円、同ディナーコースで3,000円(1日昼20食、夜20食)



とことん大阪タルト (河内蓮根と無花果のタルト)

河内蓮根、無花果を素材に、大阪人が好むひやしあめをソースにして、とことん大阪にこだわったスイーツに仕上げました。河内蓮根のもちもち、シャキシャキの食感、無花果の甘酸っぱさをレアチーズで包んでいます。
※河内蓮根が入手できない限り、他産地のものに切り替えます。

受賞者：柴田直美氏



もちっとみたらしチーズケーキ

大阪を代表するみたらし団子を参考に、和洋のお菓子のコラボレーションに挑戦してみました。求肥の中にレアチーズケーキを包み込むことで甘いみたらしあんも飽きずにサッパリ美味しく食べることができます。

受賞者：柴田直美氏

期間 全期間
時間 11:30~L014:30、17:30~L022:00(休:日祝)
予約 不要
電話 06-6312-4505

串揚げ・大阪料理 キュイジーヌ・ド・オオサカ・リョウ

大阪市北区西天満4-2-7 昭栄ビル1階 谷町線・堺筋線「南森町」8分、京阪中島線「なにわ橋」5分

鰻と河内蓮根の福徳頭

コースで5,250円



「大阪らしさ」とは人を笑顔にすること、美味しいものを食べた時の感動や会話の中での笑いだと思います。そんな想いでこの料理を考えました。この料理は、蓮根のもちっとした食感とゴリっとした食感を楽しくみ頂ける一品です。
※鰻が無い時は他の白身魚で代用します。

受賞者：畑島亮氏

期間 全期間
時間 17:00~L023:00(休:月・第2日)
予約 前日までに電話予約
電話 06-6364-1194
特典 パンフレット提示で、ワンドリンクサービス

ホテルモントレ ラ・スール大阪 **中国料理 彩雲** 大阪ビジネスパーク
 大阪市中央区城見2-2-22 ホテルモントレ ラ・スール大阪2階 長堀鶴見緑地線「大阪ビジネスパーク」5分、京阪「京橋」15分、JR環状線「京橋」15分

下記3作品を含むコース「食の都大阪グランプリ受賞コース」で5,000円



フォアグラの蕪蒸し 酸味辛味スープ

蕪の器にフォアグラを蒸し、酸味と辛味のスープを流し込み、心も体もボカボカになる料理です。和洋中の食材を広東料理の技法で仕上げました。

受賞者：野上博文氏



大阪変わり麻婆茄子

次々と新スタイルを考案するのが大阪人。大阪産と中国料理のコラボをテーマに考案。犬鳴豚の肉味噌、酒粕の味付け、茄子と犬鳴豚のミルフィーユ。味を重ねる、加える、混ぜるといった手法が見え隠れするお料理です。
 ※豚と茄子の巻き物は2つでの提供となります。

受賞者：岩竹宏宣氏



鰻のフリット梅甘酢ソース 茄子のおやきとともに

大阪を代表する魚である鰻をフリットにし、相性の良い梅のソースで仕上げました。茄子のおやき、スライス蓮根のフライは大阪人が好むようにパリッと焼き上げました。下にはシャキシャキ感を残した水菜を敷いています。
 ※写真に写っている生春巻きは除きます。

受賞者：岩崎直樹氏

期間 全期間
時間 11:30~LO14:00、17:00~LO20:30(休:水)
予約 不要
電話 06-6944-7476(直通)
特典 パンフレット提示で、ワンドリンクサービス

ホテルニューオータニ大阪 **フランス料理サクレ** 大阪ビジネスパーク
 大阪市中央区城見1-4-1 ホテルニューオータニ大阪18階 長堀鶴見緑地線「大阪ビジネスパーク」3分、JR環状線「大阪城公園」13分

下記3作品を含むランチコース「三重奏の調べ」で5,000円(サービス料別)。
 単品の場合、それぞれ順に4,000円、3,000円、2,000円(サービス料別)



Tartare de crabe, Crevette et Sole encroute "DANJIRI" 蟹のタルタルと舌平目のパイ包み

第4回グランプリ決勝開催時期の大阪らしさとして思いつめたのが岸和田だんじり祭。だんじり祭りといえばガザミ料理。今回は季節の関係上、松葉ガニで代用していますが、泉州に縁の深い舌平目と組み合わせる梅を作り、付け合わせの野菜で祭りの賑わいを表現しました。

受賞者：高垣雄士氏



Fumé de Congre au Frit, Royal et Purée de Navet 穴子のスモーク揚げ 天王寺蕪のすり流しと白豆腐

大阪の食文化で重要な位置を占める焼物をフランス料理の視点で仕立てました。昔から大阪の様々な料理に用いられてきた穴子を、大阪人が好むよう、外はカリカリ、中はフワフワに仕上げました。

受賞者：飯屋宗雄氏



Raisin d'Osaka en surprise 和泉蜻蛉玉の輝き

大阪の歴史と文化に思いを馳せ、伝統工芸品の和泉蜻蛉玉の神秘的な美しさを、大阪産の葡萄で表現。食感のアクセントに添えたクランブルとお皿に描いたソースも大阪で焙煎された黒胡麻を使用。葡萄と黒胡麻の意外なリアージュを楽しんでください。

受賞者：中井博子氏

期間 全期間
時間 11:30~14:30(休:月)
予約 前日までに要予約
電話 06-6949-3246



中国料理 あかまつ

森ノ宮 森ノ宮
 大阪市東成区中道1-1-38 中央線・長堀鶴見緑地線「森ノ宮」、JR環状線「森ノ宮」駅すぐ

やきモン

単品で780円



大阪といえば「ホルモン」。中華といえば「焼き飯」。この二つを結びつけ「やきモン」を考案しました。料理名を含め、この料理が大阪の新名物料理として普及・定着してほしいと思います。

受賞者：赤松正太郎氏

期間 全期間
時間 18:00~LO21:00(休:無)
予約 不要
電話 06-6971-4428

クンテブ 道頓堀本店

大阪市中央区道頓堀1-6-14 平松ビル地下1階 御堂筋線・四つ橋線・千日前線「なんば」、近鉄「大阪難波」、南海「なんば」5分

大阪産水なすのグリーンカレー炒め

単品で1,200円(1日10食)



大阪産野菜とタイ調味料を融合させました。水分が多く柔らかくて甘い大阪産水茄子はグリーンカレーの辛みとよく合います。

受賞者：川北スバトラ氏

期間 全期間
時間 11:30~LO22:00(休:無)
予約 不要(但し、数量限定のため、予約が望ましい)
電話 06-4708-0088
特典 パンフレット提示で、お会計10%OFF
(コース、ランチバイキング除く。他券併用不可)

季節料理 緑

日本橋 日本橋
 大阪市中央区難波千日前6-20 シャトルハイツ千日前1階 堺筋線・千日前線「日本橋」7分

下記2作品を含むコースで5,000円(2名様~)



大阪おでん「道具屋筋饅頭」

食の都・大阪で思いつくもの…出汁、粉もん、独自の道具。おでん、たこ焼などは道具なしでは有りえません。そこで、出汁が命の大阪おでん、大阪発祥のたこ焼、道具で支える道具屋筋饅頭をヒントに変わりおでんを作りました。

受賞者：上原信志氏



水茄子とトビアラのあられ揚げ 海老だしあん

泉州の郷土料理「じゃこごうご」を着想源とし、水茄子とトビアラ(海老)を別の角度で見つめ直し、更に引き立て合う料理を作ってみました。
 ※季節的に水茄子はハウスものを使用。水茄子、トビアラが入手できない場合、それぞれ千両茄子、車えびで代用します。

受賞者：上原信志氏

期間 2月21日(金)~3月5日(水)
時間 17:30~LO23:00(休:月)
予約 2日前までに要予約
電話 06-6634-0147

ケラケラ リトリート

なんば なんば
 大阪市中央区難波5-1-18 萬島屋8階 なんばダイニングメゾン 御堂筋線・四つ橋線・千日前線「なんば」4分、南海「なんば」12分

河内鴨と大阪野菜の焼きリゾット 大阪城仕立て

単品で1,575円



大阪城をイメージした料理です。堀は鴨のスープで、城は焼きリゾットで、天守閣は河内鴨と大阪野菜で表現。焼きリゾットは、外はカリカリ、中はトロ〜リ卵が入っており、大阪人が好むカリトロの食感を鴨のスープとともに味わっていただきます。
 ※鴨はフランス産に変更する場合があります。

受賞者：西田圭司氏

期間 全期間
時間 16:00~LO22:30
予約 不要
電話 06-6643-7676
特典 パンフレット提示で、デザートサービス

ピアーズテーブル ケラケラ

なんば なんば
 大阪市中央区難波2-1-13 なんばWALK1番街南通り 御堂筋線・四つ橋線・千日前線「なんば」1分

くわいのロールケーキ

ドリンクとセットで788円(1日10食)



大阪が元気になるように、芽が出るといわれるくわいを使用したロールケーキを作りました。大人から子供まで食べて頂けるケーキです。

受賞者：和納健二氏

期間 全期間
時間 14:00~LO17:00
予約 不要(但し、数量限定のため、予約が望ましい)
電話 06-6213-2518

レストラン エバンタイユ

大阪市中央区南船場4-13-19 御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」3分、四つ橋線「四ツ橋」1分

四ツ橋

鯉のネギソースと白子ポテトグラタン

コースで昼2,625円、夜5,250円
(別途サービス料10%) (1日10食)



第2回
佳作

「水の都・大阪」では川魚を使った食文化が発展しました。淀川をはじめとする大阪の河川や川魚料理への関心が高まることを期待して、フランス料理で鯉をストレートに料理しました。

受賞者：山田精三氏

期間 3月1日(土)～3月16日(日)
時間 11:30～L014:00、17:30～L021:00(休:不定)
予約 3日前までに電話にて要予約
電話 06-6252-4648

フレンチレストラン ドゥ・アッシュ

大阪市中央区東心斎橋1-7-18 御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」7分

心斎橋

かすうどん ～フランスの風～

コースで6,000円(1日20食)



第4回
佳作

大阪河内の郷土料理で、コラーゲンたっぷり低脂肪のかすうどん。これを一度分解しフレンチの要素を加え再構築。魚介のムースにコシを加えてうどんにし、コンソメに油かすの旨味を加えてダシにし、大阪らしいユーモアを感じて頂くため、冷製にして視覚をくすぐりました。

受賞者：中田貴紀氏

期間 全期間
時間 17:30～L021:00(休:月)
予約 2日前までに要予約
電話 06-6258-6333

ホテル日航大阪 日本料理 弁慶

大阪市中央区西心斎橋1-3-3 ホテル日航大阪3階 御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」8分出口直結

心斎橋



第4回
佳作

蛸焼吸 (たこやきすい)

単品で1,350円、ランチコースで6,400円(サービス料10%別)

大阪のソウルフードたこ焼を題材に、地の食材とダシを使い、もう一段階、上を行くたこ焼を考案。大阪らしさとは、型にとられないことによって生まれる驚きと楽しさであると考え、今回の一品で表現してみました。

受賞者：齊藤信之氏

期間 3月1日(土)～3月16日(日)
時間 11:30～L014:30、17:30～L021:00(休:無)
予約 不要
電話 06-6244-2419
特典 パンフレット提示で、10%割引

旬菜 桜花

大阪市中央区高麗橋4-5-13 淀屋橋サテライトビル1階 御堂筋線「淀屋橋」4分

淀屋橋

犬鳴ボークの白味噌蒸し (おから汁仕立て)

コースで5,250円



第2回
佳作

泉州の多くの農家で作られていた白味噌を味の基本とし、天王寺無の皮を出汁に、葉を青みに使用し、おからでとろみを付けました。素材を無駄なく活かす切りの思考で、大阪のブランド豚を料理しました。

※天王寺無が入手できない場合は通常の蕪で代用します。

受賞者：森田龍彦氏

期間 全期間
時間 17:30～L022:00(休:日)
予約 3日前までに要予約
電話 06-6201-0223

KASHION Café&Bar OliOli

大阪市西区京町堀1-7-5 アルカディーナ京町堀1階 四つ橋線「肥後橋」3分

肥後橋

大阪みりん漬けが香るナッツチョコブラウニー

単品で430円
(ティクアウト1本800円、小袋180円)



第3回
佳作

大阪には美味しみりん漬けがあります。その香りを生かすにはナッツチョコが最適。意外な組み合わせと思われるかもしれませんが、本当に相性バツグンです！新しい味の発見をお楽しみください。

受賞者：岡田佳緒里氏

期間 全期間
時間 17:30～L022:00(休:不定)
予約 不要
電話 06-4256-7688

ブリコラージュ チャイナ シン

大阪市西区江戸堀1-9-13 肥後橋双葉ビル102 四つ橋線「肥後橋」4分

肥後橋

7つのオイルで仕上げる 京鴨の激辛アヒージョ

単品で2,480円、
コースで6,500円
(1日4食)



第4回
佳作

歴史や伝統を重んじながらも、旨いものを純粋に受け入れ、新しい食べ物を生み出すことが大阪らしさだと思います。和食でよく組み合わせる鴨と野菜の相性をヒントに、中国料理の伝統の料理法で食材の新しい魅力を引き出すことに挑戦しました。

受賞者：白澤慎一氏

期間 全期間
時間 18:00～L022:00(休:土日)
予約 不要(但し、数量限定のため、予約が望ましい)
電話 06-6447-7823

御菓子司 亀屋茂廣

大阪市阿倍野区王子町2-11-12 大阪市バス47-62-63-64-67「松虫」2分、阪堺電車上町線「東天下茶屋」2分

松虫

葡萄実露帝 ブドウの実と絞り汁で作った帝王の菓子

単品で315円(ティクアウトのみ)
(1日20食)



第3回
佳作

大阪はぶどう生産量が全国7位であり、デラウェアの生産量は3位です。大阪の特産品であるこのデラウェアのビューレを生地の中に入れ、ぶどうの良さが分かる和菓子を作りました。ティクアウト商材ですの、大阪の新土産になればいいと思います。

受賞者：中島正輝氏

期間 全期間
時間 10:00～19:00(休:水)
予約 不要
電話 06-6623-1031
特典 パンフレット提示で、315円を200円に

ビストロ エビス

大阪市住吉区帝塚山東1-3-36 カーサ帝塚山 地下1階 阪堺電車上町線「姫松」3分、市営バス3「姫松」

姫松

タコと魚貝 ニョッキを包んだベニエ エスカルゴバターソース

コースで4,000円
又は5,500円



第4回
佳作

大阪で馴染み深いタコを使い、その他魚介も含わせて、ニョッキを練り込みパイで包み油で揚げ、相性の良い茄子と玉葱のトマト煮込みとエスカルゴバターでまとめた。イメージはたこ焼きと重なるように考えました。

受賞者：奥野能成氏

期間 全期間
時間 17:30～L021:00(休:火水)
予約 3日前までに要予約
電話 06-6675-0211
特典 パンフレット提示で、平日のみグラスワイン1杯サービス

天の川なかなか

枚方市山之上北町3-12 京阪本線「枚方市」12分

枚方市

河内鴨 秋の加葉桜餅 鯉香る無花果と蜂蜜の銀あん

コースで6,300円(2名様～)



第4回
佳作

大阪発祥の道明寺粉で作った大阪郷土料理の桜餅と加葉飯がモチーフ。煮て味を入れてペーストにした金時人参と秋の食材の道明寺饅頭を桜の葉で包み、真空低温調理でじっくり味を入れたピンク色の河内鴨を、出汁でとった後の昆布で結びました。

受賞者：岡本正樹氏

期間 全期間
時間 18:00～L20:00(休:日)
予約 2日前までに要予約
電話 072-804-0120

みのお山荘 風の社 レストラン 山帰来

箕面市箕面2-14-71 阪急「箕面」から送迎バス

箕面

甘鯛とホタテのオープン焼き ～北摂の香り豊かなハーモニー～

ランチコースで3,500円
(1日10食)



第3回
佳作

能勢の酒粕をメインに、甘鯛、ホタテをロール状にしてグラチネし、ソースは真面の香り豊かな山椒とグリーンピースを使用。大阪をイメージした海と山の恵み、和と洋の絆、食材の新しい出会いをイメージした一品に仕上げました。

受賞者：川崎公嗣氏

期間 2月21日(金)～2月28日(金)のうち平日のみ
時間 11:30～14:30(休:火)
予約 不要(但し、数量限定があるため、予約が望ましい)
電話 072-722-2191

pâtisserie J.L Moulin(パティスリー ジェイ・エル・ムラン)

豊中市曾根南町1-5-6 ウェスト・コア1階 阪急宝塚線「曾根」6分

曾根

LA RENCONTRE AVEC OSAKA

単品で480円(ティクアウトのみ)
(1日8食)



第3回
佳作

地方から出てきた私にとって、粉もんにご飯と一緒に食べる大阪は衝撃的でした。もって大阪の食文化に触れ、表現したいという思いが、甘いタルトにご飯、玉葱、柏原の赤ワインという一見ミスマッチな組み合わせを思い付かせてくれました。

受賞者：吉光美和氏

期間 3月1日(土)～3月16日(日)
時間 10:00～19:30(休:月 ※一部不定休)
予約 不要(但し、数量限定のため、予約が望ましい)
電話 06-6867-0378

中国料理 翠園(すいえん)

吹田市芳野町13-45 アメニティ江坂内 御堂筋線「江坂」12分(駅から送迎バス有)

江坂



第2回
佳作

渡り蟹の揚げおこわ天王寺無 スープ仕立て(西湖仙島糯米飯)

ランチセットで2,940円
(1日20食)

伝統を守りながらも革新的なことに挑戦するのが大阪らしさだと考え、揚げおこわのスープ仕立てという新しいスタイルの料理を考案。揚げた鍋巴の香ばしさに天王寺無の甘みの効いたスープを合わせ大阪名物の栗おこし風に仕立てました。

受賞者：八木正紀氏

期間 3月1日(土)～3月16日(日)
時間 11:30～L014:30(休:無)
予約 不要
電話 06-6386-2750

サンスーシ

吹田市広芝町10-28 オーク江坂ビル1階 御堂筋線「江坂」2分

江坂

吹田くわいのモンブラン

単品で800円(コースもあり)



栗のようなほくほく感が魅力のなにわの伝統野菜「吹田くわい」を、石川子芋のなめらかさと合わせモンブランにしました。伝統と新しいものが共存し、また新しいものが生まれる。そんな大阪の土地柄をふまえ、伝統食材を生まれ変わらせた。

受賞者：山崎清秀氏

期間 全期間
時間 17:30~LO22:00(休:日)
予約 3日前までに電話予約
電話 06-6368-8811

トラットリア・コージー

東大阪市長堂2-2-13 シグネット布施1階 近鉄奈良線・大阪線「布施」2分

布施

「すじコン」どて煮のスープ仕立て 蕪のスフレ

単品で1,000円



大阪の食文化で外せないのが「出汁」。天下の台所の基礎を洋食に採り入れることで、素材から染み出る旨みスープが口当たり良い料理に仕上がりました。

受賞者：中尾広司氏

期間 全期間
時間 18:00~LO21:00(休:日)
予約 不要
電話 06-6788-8007
特典 パンフレット提示で、グラスワインサービス

レストラン コンポステラ

和泉市のぞみ野1-2-41 イチクラビル2階 東北高速「和泉中央」2分

和泉中央

「もし利休が料理人だったら」一鴨・茶・ごまー

単品で1,800円



千利休を主題に考案。大阪に縁の深い鴨を低温焼きし、地元和泉のさつまいもを煎茶で大学芋に仕上げ、御堂筋界隈をイメージして基盤の目のように交互に盛りつけました。利休が好んだごまを活かしたソースで。柚子コショウ、青柚子が隠し味。

受賞者：池田進氏

期間 全期間
時間 11:30~LO14:30、17:00~LO21:00(休:火)
予約 前日までに要予約
電話 0725-56-9933

菓子処 ふる里

泉大津市二田町1-13-8 あすと松ノ浜1階 南海本線「松ノ浜」1分

松ノ浜

大阪イチジクの和装包み

単品で273円(テイクアウトのみ)



イチジクが店頭に並び頃、大阪では各地でお祭りが行われ、法被や着物を着た人を街中で見かけることが多くなります。この季節に開催された第4回グランプリの応募作品として、イチジクをまるやかにした餡を、着物に見立てた外郎生地で包んだ「大阪の趣を発信できる菓子」を作りました。

受賞者：出口勝正氏

期間 全期間
時間 9:30~19:00(土日祝は~18:00)(休:水)
予約 不要
電話 0725-21-6086
特典 パンフレット提示で、273円を250円に

ホテルレイクアルスター 美彩美食 小津

泉大津市旭町18-5 ホテルレイクアルスター7階 南海本線「泉大津」3分

泉大津

河内蓮根豊年蒸し

単品で800円(1日20食)



河内蓮根独特の粘りをいかし蓮根饅頭とし、干し貝柱のスープに生姜の香りを加えてわらび粉を練り饅頭と合わせました。しよつる醤油で焼き上げたおこげを添え、出汁には煎り米を加え、香りと食感を楽しんでいたように仕上げました。

受賞者：居村大輔氏

期間 2月24日(月)~3月16日(日)
時間 17:30~LO21:00(休:無)
予約 不要(但し、数量限定のため、予約が望ましい)
電話 0725-33-2569
特典 パンフレット提示で、ワンドリンクサービス

ホテルサンルート関空 日本料理 白水

泉大津市なぎさ町5-1 南海本線「泉大津」15分、泉大津駅から無料シャトルバスで5分

泉大津

河内鴨のなんば利休煮

コースで6,300円



豊臣秀吉が飼育を奨励したといわれる河内鴨を、季節の大阪野菜と千利休が好んだといわれる胡麻を使い、なんば葱とともに炊き上げました。

受賞者：福田裕亮氏

期間 全期間
時間 11:30~LO14:00、17:00~LO21:30(休:無)
予約 3日前までに要予約
電話 0725-20-1108

あしかり OMM店 & 尼崎店

OMM店 大阪市中央区大手前1-7-31 OMMビル地下2階 各町線「天満橋」2分、京阪「天満橋」3分 / 尼崎店 尼崎市港1-3-1 あまがさきエクスプレスモータービル JR「尼崎」3分

天満橋/尼崎

泉州蛸・茄子のぶっかけうどん

単品で880円



うどんの具材として今まであまり使われてこなかった大阪食材の顔「蛸」にチャレンジしてみました。洋風感覚を採り入れ、泉州名物水茄子やそれぞれの食材の旨味をそのまま召し上げて頂けることを心掛け、シンプルにカルパッチョ風に仕上げました。

※仕入の都合により提供できない場合がありますので念のため事前にご確認ください

受賞者：松下良太氏

期間 全期間
時間 OMM店 11:00~LO21:00(休:日) 平日のみ~14:00 尼崎店 11:00~LO22:00(休:無)
予約 不要
電話 OMM店/06-6943-2295 尼崎店/06-6470-3456

LO……ラストオーダー LE……ラストエントリー(最終入店) 駅からの時間はおよその時間です。ご予約・お問い合わせは、直接各店舗へお願いします。

各地域(大阪府外含む)

「食の都・大阪グランプリ」とは

大阪の食に関係する産官学が集う「食の都・大阪」推進会議が毎年開催している大阪のプロ料理人・パティシエ対象の料理コンテスト。基本テーマは「大阪で育まれてきた食文化をふまえた上で現在進行形の「大阪らしさ」を和洋中の料理・デザートで表現すること。大阪ならではの素材選択といかし方、旬や祭事の表現、お値打ち感、背景に潜ませたストーリー性などを中心に、完全ブラインド方式で審査しています。毎回200を超える作品応募があり、第1回~4回の応募作品累計は881作品。

「食の都・大阪レストランウィーク」とは

国際的な美食都市ネットワーク「デリス」(本部：フランス共和国リヨン市)にアジアで唯一加盟している大阪の食の水準の高さ、奥の深さ、多様性を内外の方々に実感していただくために開催します。「食の都・大阪グランプリ」の応募作品881作品の中から厳選された入賞作品はいずれも各料理人・パティシエの大阪への熱い想いが込められています。また、その多くには大阪産(もん)が使用されていますので1次産業までを含めたトータルな「大阪の今・昔」を一口で味わっていただくことができます。

大阪産(もん)とは

大阪府で栽培・生産される農産物、畜産物、林産物、大阪湾で採取され大阪府内の港に水揚げされる魚介類、大阪の特産と認められる加工食品「大阪産(もん)名品」です。



作品名、作品紹介文、写真は、原則として「食の都・大阪グランプリ」決勝開催時(第1回平成23年2月6日、第2回平成23年11月27日、第3回平成24年12月2日、第4回平成25年10月13日)のもの、もしくはそれを一部変更したものであり、「食の都・大阪レストランウィーク2014」で提供されるものとは、食材、産地、料理法、盛り付け、色彩などが一部異なる場合があります。事前に主催事務局側に変更や変更可能性の申し出があったものについては、パンフレットにその旨表示されていますが、特段の表示がない場合でも、季節の食材やその産地は、天候や漁の事情、流通の事情等により、予告なしに変更される場合がありますので、お手数ですが、ご予約時、ご来店時に、各店にお問い合わせください。

がんこ(38店舗)

期間 全期間 時間 各店営業時間内(下記表参照) 予約 不要(但し、数量限定のため、予約が望ましい) 電話 下記表参照

各714円(1日あたり、各店舗で各作品10食)

各地域(大阪府外含む)

蓮根たこ焼き見立てかまくら蒸し



第3回
決勝進出
優秀賞

蓮根を揚げ餅にし、蓮根独特のもちっと感とサクッと感を出し、中にスジコン、大阪葱、タコを入れたたこ焼きに見立てました。東北の伝統行事「かまくら」の中から大阪名物たこ焼きが「かまくら」を支えて、大阪らしく元気を発信する意味を込めました。

受賞者：芳野圭祐氏

食の都ぶり大根



第2回
佳作

大阪の伝統的野菜 田辺大根(冬大根)に昆布と鰯のアラから取った出汁を含ませて、ポピュラー商品である、鯛大根を上等にアレンジして、日本料理の逸品として仕上げました。

受賞者：山中耕助氏

	住 所	アクセ	電 話	営業時間
キタ	堂島アバンザ店	北区委島1-6-20 B1F	四つ橋線「西梅田」、JR「大阪」阪神・阪急「梅田」	06-6346-7880 月～金11:00～23:00/土・日・祝11:00～22:00
	梅田本店	北区委島1-5-11	御堂筋線「梅田」「中津」、JR「大阪」阪神・阪急「梅田」	06-6376-2001 月～土11:30～28:00/日・祝11:30～24:00
	梅田OS店	北区委小松原町3-3 B1F	谷町線「東梅田」、JR「大阪」阪神・阪急「梅田」	06-6363-8614 月～土11:00～23:00/日・祝11:00～22:00
	阪急東通り店	北区委小松原町4-7 2F	谷町線「東梅田」、JR「大阪」阪神・阪急「梅田」	06-6131-0388 月～土11:30～27:30/日・祝11:30～23:00
	曾根崎本店	北区委曾根崎2-8-13	谷町線「東梅田」、JR「大阪」阪神・阪急「梅田」	06-6312-5108 11:30～23:00
ミナミ	法善寺店	中央区難波1-2-2	御堂筋線「四つ橋線・千日前線」なんば、近鉄「大阪難波」、南海「なんば」	06-6212-6550 月～土11:30～14:30、16:30～22:30/日・祝11:30～23:00
	宗右衛門町店	中央区宗右衛門町7-16	御堂筋線「長堀鶴見緑地線」心斎橋、近鉄「大阪難波」、南海「なんば」	06-6211-2853 17:00～28:00
	道頓堀店	中央区道頓堀1-8-24	御堂筋線「四つ橋線・千日前線」なんば、近鉄「大阪難波」、南海「なんば」	06-6212-1705 11:30～23:00
	難波本店	中央区難波3-1-15	御堂筋線「四つ橋線・千日前線」なんば、近鉄「大阪難波」、南海「なんば」	06-6644-6396 11:00～23:00
大阪市内(その他)	NEX-T1淀屋橋店	中央区北浜3-5-29 2F	御堂筋線「淀屋橋」、京阪「淀屋橋」	06-6201-7002 月～金11:00～23:00/土・日・祝11:00～22:00
	新大阪店	淀川区宮原4-1-21 1F	御堂筋線「新大阪」、JR「新大阪」	06-6150-3510 月～金11:30～15:00、17:00～26:00/土11:30～23:00/日・祝11:30～22:00
	十三本店	淀川区十三本町1-9-9	阪急「十三」	06-6302-9371 11:00～22:30
	コムス京橋店	都島区東野田町2-6-1 B1F	長堀鶴見緑地線「京橋」、京阪・JR「京橋」	06-4800-1188 11:00～23:00
	桃谷店	天王寺区烏ヶ辻1-3-25	JR「桃谷」	06-6779-8282 11:30～22:30
	あべのルシアス店	阿倍野区阿倍野筋1-5-1 15F	御堂筋線・谷町線「天王寺」、JR「天王寺」	06-6643-5500 11:00～23:00
	平野郷屋敷	平野区加美鞍作1-3-19	JR「加美」	06-6796-0728 11:00～22:00
大阪府外	岸和田五風荘	岸和田市岸城町18-1	南海「蛸地蔵」	072-438-1162 月～金11:00～15:00、17:00～21:30/土・日・祝11:00～21:30
	千里中央店	豊中市新千里東町1-5-3 2F	北大阪急行「千里中央」、大阪モノレール「千里中央」	06-6871-3588 11:00～23:00
	高槻店	高槻市北園町14-18	阪急「高槻市」	072-681-2002 11:30～22:00
	環屋川店	環屋川市早子町10-16	京阪「環屋川市」	072-820-1120 日～木11:30～22:00/金・土・祝前日11:30～22:30
	枚方店	枚方市岡東町11-17	京阪「枚方市」	072-843-2225 11:00～22:30
	豊中店	豊中市桜の町7-10-3	大阪モノレール「少路」	06-6845-6577 11:00～22:30
	大阪狭山店	大阪狭山市東くみの木 2-775-3	南海「金剛」	072-368-2929 月～金11:30～15:00、17:00～22:00/土・日・祝11:00～22:00
大阪府外	泉大津店	泉大津市北豊中町2-17-27	JR「和泉南中」「信太山」	0725-20-1383 月～金11:30～15:00、17:00～22:30/土・日・祝11:00～22:30
	京都駅ビル店	京都市下京区烏丸通堀小路下ル 2F	JR「京都」	075-342-5995 11:00～23:00
	高瀬川二条苑	京都市中京区木戸町通二条下ル東生洲町484-6	京阪「三条」	075-223-3456 11:00～21:30
	京都三条本店	京都市中京区三条通河原町東入ル中島町101	京阪「三条」	075-255-1128 11:00～23:00
	京都下鳥羽店	京都市伏見区下鳥羽平塚町134	京阪「丹波橋」	075-606-3322 11:30～22:00 土・日・祝11:00～22:00
	近鉄MOMO店	京都市伏見区桃山町山ノ下32	京都市営地下鉄東西線・京阪・JR「六地藏」	075-601-3311 11:00～22:00
	登美ヶ丘店	奈良市中登美ヶ丘6-31	近鉄「学研奈良登美ヶ丘」	0742-52-2711 11:00～22:00
	橿原店	橿原市十市町852-1	近鉄「新ノ口」	0744-25-6363 11:00～22:00
	和歌山六三園	和歌山市堀止西1-3-22	JR「和歌山」、南海「和歌山市」	073-422-7163 11:00～21:30
	三宮寿司店	神戸市中央区北長狭道2-5-1	阪急「神戸三宮」、阪神「三宮」、JR「三ノ宮」	078-331-6868 日～木11:30～22:30/金・土・祝前日11:30～23:00
	JR神戸駅店	神戸市中央区相生町3-1-1 プリコ神戸内	JR「神戸」	078-361-2134 11:30～23:00
	尼崎店	尼崎市神田北通2-20	阪神「尼崎」	06-6412-3412 日～木11:30～22:00/金・土・祝前日11:30～22:30
	宝塚苑	宝塚市栄町3-3-15	JR・阪急「宝塚」	0797-85-8188 11:00～21:30
	三田の里	三田市大原149	JR「新三田」	079-563-1001 11:00～22:00
	加古川店	加古川市平岡町新在家710-1	JR「東加古川」	079-425-6868 月～金11:30～14:30、17:00～22:00/土・日・祝11:00～22:00

「食の都・大阪レストランウィーク2014」へは
大阪市営地下鉄・バスで!



大阪市交通局



主 催 「食の都・大阪」推進会議

本件担当事務局

大阪商工会議所流通・サービス産業部経営支援担当
大阪府環境農林水産部農政室推進課
大阪市経済戦略局観光部観光課
大阪観光局

代表事務局 大阪商工会議所

流通・サービス産業部 経営支援担当

〒540-0029 大阪市中央区本町橋2-8

TEL:06-6944-6493

www.osaka.cci.or.jp/syoku_osaka/