

記者配布資料

平成26年11月10日（月）

大阪経済記者クラブ会員各位

（同時資料提供：大阪府政記者会、食関係専門紙・誌）

“大阪らしい料理・デザート”を競う料理コンテスト 「第5回食の都・大阪グランプリ」 決勝競技ならびに表彰式の開催について（取材方お願い）

【お問合せ先】

大阪商工会議所 流通・サービス産業部（野田・中村）
TEL 06-6944-6493
大阪府環境農林水産部流通対策室大阪産ブランド推進G（岩本・小林）
TEL 06-6210-9605

- 「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・大阪商工会議所食料部会長／事務局＝大阪商工会議所）は、プロの料理人・パティシエを対象に“飲食店等で通常提供できる大阪らしい料理、デザート”を競う料理コンテスト「第5回食の都・大阪グランプリ」の決勝を、大阪産（もん）のブランド化を推進する大阪府とタイアップして、11月23日（日）に辻学園調理・製菓専門学校（大阪市北区西天満1-3-17）で行います。
- 当日は、「和食・日本料理」「洋食・西洋料理」「中国・韓国・アジア料理」「デザート・和洋菓子」の4部門で、8月～10月に応募があった合計287作品（過去最多。前回比25%増）の中から書類審査（2回）を通過した16作品（4部門×4人＝16人）による決勝競技（調理）を行います。
- 「あまから手帖」編集顧問の門上武司氏（審査委員長）、大阪府「大阪産（もん）PR大使」のハイヒール・モモコ氏（特別審査委員）をはじめ、大阪のミシュラン・スターシェフなどで構成される審査員7名が、当日調理された料理を試食審査し、各部門の優勝者各1名（計4名）と、その中からグランプリ1名を選出します。また、各部門から1名（計4名）「大阪産（もん）特別賞」を選出し、表彰式ではハイヒール・モモコ氏が受賞者を発表し、松井一郎大阪府知事が表彰状を手渡す予定です。
- また、同日は、併催イベントとして、日仏で活躍する「フレンチレストラン ル・クロ」オーナーシェフ黒岩功氏による講演会を開催するほか、飲食店独立開業経験発表会等も開催します。
- 本コンテストの審査はブラインド方式（競技者の店名や氏名を伏せての審査）ですが、当日は、決勝が行われる調理室、審査室、表彰式会場や併催の講演会会場をプレスオープンとします。また、審査対象の16品の一部は、報道関係者の皆様にも実際にお召し上がりいただけるようご用意しておりますので、ぜひご取材いただきますようお願い申し上げます。取材いただける場合は、準備の都合上、**資料1**に必要事項をご記入の上、**11月20日（木）午後6時迄**にファクシミリでご回示いただけますと幸いです。ご出席の事前ご回示なき場合も、ご取材の対応はさせていただく予定でございますので、何卒宜しくようお願い申し上げます。

以上

<添付資料>

- ・資料1：「第5回食の都・大阪グランプリ」決勝の取材要領及び出欠回示
- ・資料2：「第5回食の都・大阪グランプリ」開催概要
- ・「第5回食の都・大阪グランプリ」募集要項
- ・同日の併催イベントのチラシ

「第5回食の都・大阪グランプリ」の取材要領及び出欠回示

「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)

1. 日 時 平成26年11月23日(日)
- 受 付 1階玄関受付9:40～(この時間以降も随時受付をさせていただきます)
- 調理時間 和食・日本料理部門 …………… 10:20～11:50
洋食・西洋料理部門 …………… 10:50～12:20
中国・韓国・アジア料理部門 …… 11:30～13:00
デザート・和洋菓子部門 …… 11:30～13:30
- 試食審査 …………… 11:40頃から順次(16作品)
表彰式・記念撮影 …………… 15:00～16:10

2. 場 所 辻学園 調理・製菓専門学校(大阪市北区西天満1-3-17) ※地図参照

3. ご来場 お車でご来場の場合、恐縮ですが周辺のコインパーキングをご利用下さい。※地図参照

4. ご案内・ご留意点

<競技(調理)について>

・決勝競技(調理)は、上記4部門、別々の調理室にて開始・終了時刻をずらしながら行います。

<試食審査について>

- ・審査は、ブラインド方式(競技者の店名や氏名を伏せて審査)にて行うため、競技室(調理室)とは別の審査室(3階サロン)にて行います。報道関係者の皆様方は、競技室に加え、この審査室にもご入室いただき、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げます。なお、最終選考の協議が始まりましたら、ご退室いただきますようお願い申し上げます。
- ・決勝作品16作品の一部をお召し上がりいただけます。但し、ご試食の環境(サーブ面等)については、十分アテンドをさせていただけない可能性もありますので予めご了承ください。

<表彰式・記念撮影について>

・審査委員長の前上武司氏(「あまから手帖」編集顧問)、特別審査員のハイヒール・モモコ氏(大阪府「大阪産(もん)PR大使」)、松井一郎大阪府知事らが出席(予定)し、決勝結果発表・表彰式ならびに記念撮影を行います。(いずれも8階栄養士講義室)

<プレス控室について>

4階普通教室6を報道関係者様の控室としてご用意しております。(貴重品は常時お持ちください)

<大会本部について>

3階サロンが大会本部(事務局常駐)兼審査室です。

※本件担当：「食の都・大阪」推進会議

○大阪商工会議所 流通・サービス産業部 経営支援担当(野田・中村)

TEL 06-6944-6493 FAX 06-6944-6565

携帯(野田):090-3678-2632 メール:motoki@osaka.cci.or.jp

○大阪府 環境農林水産部 流通対策室 大阪産ブランド推進G(岩本・小林)

TEL 06-6210-9605

おって、報道関係の皆様方には当日、決勝作品のお料理の一部をお召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11月20日(木)午後6時までにFAXでご返送いただきますようお願い申し上げます。なお、本状でのご回示なき場合でも、ご取材はしていただけます。

FAX: 06-6944-6565

「第5回食の都・大阪グランプリ」(11/23(日)) 於 辻学園調理・製菓専門学校) を
取材します(予定含む)

貴社名

お名前

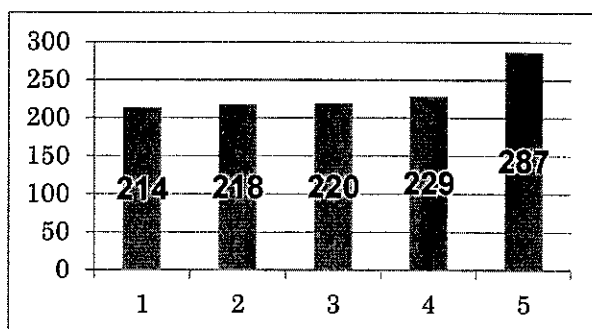
※ご記入頂きました情報は、会場である辻学園に提供するとともに大阪商工会議所・大阪府からご連絡をさせて頂く際に使用します。

第5回食の都・大阪グランプリ（平成26年11月23日（日））開催概要

【料理コンテスト】	【併催イベント】
「第5回食の都・大阪グランプリ」	飲食店独立開業経験発表会&ミニ交流会 大阪商工会議所が大阪の飲食店と一緒に普及したい“他店差別化メニュー”づくり大阪産3食材説明会 「ル・クロ」黒岩功氏講演会
10:20~11:50（90分間） 和食・日本料理部門 決勝競技（調理） 5階調理実習室3	11:00~12:20（80分間） 飲食店独立開業経験発表会 8階栄養士講義室 「レストラン ディファランス」 オーナーシェフ 藤本義章氏 「中国菜 香山」 オーナーシェフ 宇陀正史氏
10:50~12:20（90分間） 洋食・西洋料理部門 決勝競技（調理） 4階調理実習室2	ミニ交流会（受講者と発表者の交流。立食・軽食） 8階栄養士給食管理室
11:30~13:00（90分間） 中国・韓国・アジア料理部門 決勝競技（調理） 6階調理実習室6	12:30~13:00（30分間） 大阪商工会議所が大阪の飲食店と一緒に普及したい“他店差別化メニュー”づくり大阪産3食材説明会 8階栄養士給食管理室
11:30~13:30（120分間） デザート・和洋菓子部門 決勝競技（調理） 1階製菓実習室	13:30~14:45（75分間） 「辞めた社員が戻ってくるル・クロ黒岩功氏講演会」 ・給料以上の価値を社員に、値段以上の満足をお客様に ・パリ出店記〜パリの食トレンドと飲食店経営2014秋 「ル・クロ」 オーナーシェフ 黒岩功氏 8階栄養士講義室
11:20~ 審査員直前会議開催 3階サロン 11:40頃~ 試食審査開始 3階サロン ※決勝審査員7人が、和・洋・中・ デザートの16作品を試食審査	
13:50頃~ 最終審査会議 3階サロン （20分程度） ※審査員以外はご退席いただきます	
15:00 決勝結果発表・表彰式 8階栄養士講義室	
①主催者挨拶 「食の都・大阪」推進会議 代表 松本孝（大阪商工会議所食料部会長） 大阪府知事 松井一郎 ②協賛企業紹介 ③審査員紹介 ④佳作紹介・表彰（紹介：MC、表彰：「食の都・大阪」推進会議 代表 松本孝） ⑤決勝進出者・作品紹介（紹介：MC） ⑥大阪産（もん）特別賞（4名）発表・表彰（発表：ハイヒール・モモコ審査員、表彰：松井一郎大阪府知事） ⑦部門別優勝（4名）発表・表彰（発表：MC、表彰：門上武司審査委員長） ⑧優秀賞（12名）表彰（表彰：門上武司審査委員長） ⑨グランプリ（1名）発表・表彰（発表・表彰：「食の都・大阪」推進会議 代表 松本孝） ⑩審査委員長講評（門上武司審査委員長） ⑪部門別優勝者インタビュー（4名） ⑫「励ましのことば」（ハイヒール・モモコ審査員）	
15:50 記念撮影 8階栄養士講義室	

応募状況

	第1回 23.2.6	第2回 23.11.27	第3回 24.12.2	第4回 25.10.13	第5回(今回) 26.11.23	
和	87	90	97	66	105	過去最多
洋	83	68	73	90	98	過去最多
中	44	32	30	36	37	
デ	—	28	20	37	47	過去最多
合計	214	218	220	229	287	過去最多
対前年比	—	102%	101%	104%	125%	



グランプリ(1位)受賞者
本人に50万円+所属店に10万円!
(オーナーシェフなら実質60万円)



大阪のプロ料理人・パティシエ対象!新メニュー開発・人材育成の絶好の機会!ふるってご応募ください!

第5回 食の都・大阪グランプリ

開催趣旨

「食の都・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」を料理、スイーツで表現する場を設けることにより、大阪の料理人・パティシエ・菓子職人の研鑽・交流、新たな飲食業の創出を促すとともに、入賞者(店)入賞作品を広報し、大阪の飲食業・食関連産業の振興、大阪への集客促進を図ります。また、食材として大阪で生産された農林水産物、いわゆる大阪産(もん)の積極的活用を促進し、ブランド認知度の向上や、生産・消費の増大を図ります。

テーマ・募集作品

- ・飲食店等で通常提供できる「大阪らしい料理」「大阪らしいスイーツ」
- ・作品コンセプト、素材選択、調理・料理法、盛り付け等は、大阪(府内の特定のエリアに関するものでもよい)の地理、歴史(最近の話題等も含む)、文化(美意識・価値観・生活様式等)を意識して考案して下さい。
- ・大阪の食文化や一次産業をふまえつつ、あなたなりの自由な発想と料理技術(伝統の技、最新の食科学や道具の採用など)で、貴店の新スペシャルティまたは大阪の新名物を創ってみて下さい。
- ・1人分の想定売価が税込800円以上3,000円以下(デザート・和洋菓子部門は3,000円以下)、原価率が35%以下。
- ・1人分ごとに単一の皿や器や箱に盛り付けた状態のもの。
- ・販売歴のあるものでも、新作でも可。応募者本人の考案に限る。
- ・なにわの伝統野菜や魚庭物(なにわのもの)など「大阪産(もん)」の使用の有無は問いません。但し「大阪産(もん)」を使用した作品のうち特に優れた作品は「大阪産(もん)特別賞」受賞対象となります。

参加対象・エントリー部門

大阪府内の飲食店、宿泊・観光施設、弁当・惣菜店、スイーツ・菓子製造小売店、食品メーカー等で活躍するプロの料理人個人、パティシエ・菓子職人個人(経営者・勤務者・年齢・国籍不問)。同一人物の複数部門への応募可。同一部門への複数作品の応募可。同一店の複数の方の応募可。

- ①和食・日本料理部門
- ②洋食・西洋料理部門
- ③中国・韓国・アジア料理部門
- ④デザート・和洋菓子部門

賞(金)・特典

グランプリ…部門別優勝から1作品

- ①部門別優勝賞金に加え**30万円(計50万円)**
- ②上記(受賞者個人)とは別に所属店に**10万円**
- ※オーナーシェフなら実質**60万円**

部門別優勝…各部門から1作品

各**20万円**

優秀賞…決勝進出のうち優勝作品以外

各1万円

佳作…決勝進出に一步及ばなかった作品(入賞待遇)

大阪産(もん)特別賞

大阪産(もん)を使用した作品(作品シート備考欄に大阪産(もん)であることを明示すること)のうち優れた作品に授与(概ね4作品)。この賞は左記各賞とは別枠で授与されますので左記各賞受賞者がこの賞を受賞する場合ダブル受賞となります。



全応募者…全応募作品に審査委員会がコメント

上位入賞者(店)は新聞・TV等のメディアで紹介される可能性、国内外の食関係イベント等でご活躍頂く可能性(商売ベース・非商売ベース様々)があり、主催者はそうした可能性の実現に向け積極的にプロモーションに努めます。また入賞者(店)には「食の都・大阪レストランウィーク」等への参加機会があります。



審査委員長



特別審査委員



審査について

- ・完全ブラインド方式で(応募者の店名・氏名等を伏せて)審査します。
- ・素材の選択といかし方、旬や祭事の表現、高質な値打ち感、外観、創造性などを中心に「大阪らしさ」という点を重視した審査を行います。
- ・大阪産(もん)が使用されている場合、上記着眼点に加え「大阪産(もん)が作品の構成上主要な役割を果たしておりその素材の特徴を活かしているか」を審査し「大阪産(もん)特別賞」の選定を行います。
- ・1次および2次審査は書類審査。決勝では本人が決勝会場(調理師学校の調理実習室)で調理したものを審査委員が別室で試食審査(3次審査)。

開催日程 (平成26年度)	応募期間(郵送)	1次審査	2次審査	決勝&表彰式	連動イベント
	8/8~10/10	10月中旬	10/27 決勝進出者に連絡	11/23(日) 朝~夕刻	随時

審査委員(順不同)

 唐渡 泰氏 「リュミエール」オーナーシェフ	 川北末一氏 辻製菓専門学校 技術顧問	 西尾智治氏 辻学園調理・製菓専門学校 教授	 西尾智司氏 大阪二六会会長「本松菜屋」会長	 西川清博氏 辻調理師専門学校 技術顧問	 西川清博氏 大阪料理会会長 辻調理師専門学校 技術顧問	 畑耕一郎氏 (公社)全日本可食土協関西地方大阪府本部理事・リーガロイヤルホテルグループ 料理顧問	 林 孝光氏 シニア野菜ソムリエ「ベジフルMaar」主宰	 廣江美和子氏 NHK「ごちそうさん」マッザン 料理監修・指導 有償重 ごちそうプロデューサー	 広里貴子氏
 榊田兆史氏 「心斎橋榊田」店主	 松井博司氏 大手前大学総合文化学部 スイーツ学 教授	 松村輝幸氏 「Mのランチ」M三郎	 松本秀夫氏 辻調理師専門学校 技術顧問	 水口和男氏 (一社)大阪府外食産業協会 会長	 宮本幹子氏 「うづら屋」店主	 森 孝司氏 大阪調理製菓専門学校 副校長・専任教員	 山根大助氏 「ボンテベッキオ」オーナーシェフ	 王 憲生氏 ウェスティンホテル大阪「故宮」料理長	

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)

協賛：アサヒビール(株)、(株)和泉利器製作所、(株)うおいち、(一社)大阪府外食産業協会、大阪ガス(株)、大阪産物類商工業協同組合、大阪中央青果(株)、(株)音羽、がんこフードサービス(株)、近畿日本ツーリスト(株)、(株)ぐるなび、京阪電気鉄道(株)、サントリーホールディングス(株)、三和実業(株)、(株)ジェイオファイス、(株)心斎橋ミツヤ、大果大阪青果(株)、大起水産(株)、東果大阪(株)、(株)初亀、ヒガシマル醤油(株)、ヒューマンアROUND(株)、(株)フジオフードシステム、(株)曲田商店、(株)マツヤ
 後援：大阪市、大阪観光局、(公社)全日本可食土協関西地方大阪府本部、(公社)日本中国料理協会大阪地区本部、(一社)大阪府外食産業協会、(一社)全日本・食学会、大阪府農業協同組合中央会、大阪府料理業生活衛生同業組合、大阪府飲食業生活衛生同業組合、大阪府菓子工業組合、大阪府洋菓子工業協同組合、大阪府生菓子協同組合、大阪芽生会
 協力：学校法人三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校(決勝会場提供)、辻調理師専門学校、辻製菓専門学校、大阪調理製菓専門学校、(株)日本政策金融公庫

〒540-0029 大阪府中央区本町橋2-8 大阪商工会議所 流通・サービス産業部 経営支援担当(野田)
 TEL: 06-6944-6493 URL: http://www.osaka.cci.or.jp/syoku_osaka/
 ※大阪産(もん)についてのお問合せ先:大阪府環境農林水産部流通対策室(岩本・小林)06-6210-9605

募集作品<補足>

- ・応募者本人の考案によるもの、他のコンテストや出版物等で未発表のものに限ります。過去の「食の都・大阪グランプリ」にご応募いただいた方については、過去の応募作品と同作品の再応募も可能です。但し、過去に佳作・優秀賞・優勝となった作品の応募はできません。
- ・お店で営業用メニューとして提供している(いた)ものでも応募可能ですが、その場合、提供店の経営者から応募の了承を得てください。
- ・応募日以降、応募作品に係る著作権・使用権は主催者に帰属するものとします。もちろん、自店で営業用メニューとして提供されることを妨げるものではありません。お店で応募作品を実際に提供していただくことは当グランプリの開催趣旨に合致することであり、歓迎します。
- ・応募作品は決勝審査時点で現実的に調理できるものとし、使用食材やレシピも応募時点でなく決勝審査時点で入手・対応可能なものとして下さい。但し、応募写真は、代用品を用いて調理したものを撮影したものでも構いません。大阪産(もん)を使用する場合、作品シートの所定欄にその旨記述して下さい。
- ・原価(実使用分)は大阪の市場における常識的な価格(税込)とし、売価はお店で通常提供できる現実的な価格(税込)として下さい。
- ・料理および皿/器の上の装飾物、付属食器等の使用は自由ですが直接の審査対象とはなりません。ソース・タレ等の別添えは可能です。
- ・応募ならびに決勝に係る一切の経費(食材等の購入費・試作費・運搬費・消耗品費その他)はすべて応募者の負担とします。なお、決勝進出者全員に賞金(審査結果に応じ、最低1万円(優秀賞)~最高50万円+10万円(グランプリ))を授与します。(別記参照)

決勝について

(決勝進出者には詳細について後日連絡します)

- ・日 時：平成26年11月23日(日) ※時間は未定ですが、午前中に搬入・準備・調理開始し、夕刻に表彰式、17時頃解散予定
- ・場 所：「辻学園調理・製菓専門学校」(大阪市北区西天満1-3-17(車でのみ来場可)) ※阿倍野の辻調理師専門学校とは異なります。
- ・調 理：6人分(6皿)を調理していただきます。部門ごとに調理室と開始時刻を分けて行い同一部門の決勝進出者(約4人)は同じ室内で同時進行で調理を行います。当日は調理室の設備に精通している助手を1室ごとに数人配置し調理以外の補佐や助言を行います。

和食・日本料理部門 洋食・西洋料理部門 中国・韓国・アジア料理部門	90分	<ul style="list-style-type: none"> ・ 持込み食材等の取り出し(例：ラップの梱包を解く等)およびセティング(並べる等) ・ 調理に準ずる準備行為(例：洗浄、計量、鍋等へ投入、オープン予熱、調味料の合わせ等) ・ 調理(応募レシピどおりに調理。熱を冷ます時間、作品を固める時間等を含む)
デザート・和洋菓子部門	120分	<ul style="list-style-type: none"> ・ 仕上げおよび盛付(原則6つの皿/器に1人分ずつ盛り付ける) <p>※決勝会場内の機器類・道具類等の設置場所や使用方法等の説明、荷物の調理室への搬入は、制限時間外に別途時間を設けて行います。</p>

- ・設 備：主たる加熱調理器具であるコンロはガスコンロを使用していただきます。IHコンロは使用できません。大型もしくは電動の調理機器の持ち込み可否は個別に主催者にお問合せ下さい。和菓子製造に特有な専用設備はありません。スチームコンベクションオープンほか一部の調理器具は複数の競技者による共用となる場合がありますので、事前にお申し出いただきますとともに、決勝当日は責任者の指示に従ってください。詳細は下記参照。
- ・持 ち 物：材料、調味料、食器(概ね同一のものを6つ)、調理道具等(持込み許可物のみ)、着衣物、消耗品等は、原則として全て競技者自身が自己の責任で搬入出してください。但し、これらのうち一般的なものは主催者が会場で用意します。詳細は下記参照。市販加工品、事前準備を行った材料の持ち込みは原則として認めません。但し、一部の市販加工品、規定調理時間内では準備不可能な、素材自体の製作に長時間を要するものは持ち込みを認めます。詳細は下記参照。

■持ち込みの可否(一例) ※持ち込みの可否についての詳細や個別の質問は主催者にお問合せ下さい。

持ち込み・事前準備が可能なもの(一例)	持ち込み・事前準備が不可能なもの(一例)
<ul style="list-style-type: none"> ・ それ単体では料理もしくは添え物として成立しないもの ・ 素材自体の製作に規定時間を大きく超える長時間を要するもの <p>ハム、ベーコン、パスタ・麺類、春巻きやワンタンの皮、漬物類、酒粕、ドライフルーツ、浸水した餅米・玄米・豆類、缶詰として販売されている基礎的な調理が施された肉や魚(水煮など)、練った状態の胡麻、豆をさやから出したもの(大量に用いる場合)、運搬や会場搬入が通常困難な大型の魚・動物を適当な大きさに切ったもの など</p> <p>和食の出汁(昆布・かつお・出しじゃこなど)、洋食のブイヨン・フォンなど、中華の上湯・二湯・白湯など、合わせ出汁[以上、ベースとなる部分のみに限る]、乾物および乾物を戻したものならびにその戻し汁 など</p> <p>ワイン、リキュール酒、バルサミコ酢、中国酢、豆瓣醬、マスタード、ケチャップ、トマトピューレ、ハチミツ、ママレード、味噌、ラード、そのまま使わないソース(オイスターソース、ウスターソース等) など</p> <p>【デザート・和洋菓子部門は上記に加え下記】 練りこみパイ生地、折込みパイ生地、果物のピューレ、生餡(豆を炊いて、さらして、絞ったもの) など ※デザート・和洋菓子部門のみ、各材料等の事前計量可能</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ それ単体で料理もしくは添え物として成立するもの ・ 素材自体の製作が短時間でできるもの <p>切った野菜・肉類・魚介類(但し、穴子・鰻・鯉など極端に細長い円筒形の魚のみ、開いた状態での持ち込み可)、すり身にした肉類・魚介類、茹でた野菜・肉類・魚介類、焼いた野菜・肉類・魚介類、昆布じめや味噌漬した肉類・魚介類、炊飯した米 など</p> <p>各種ルー、めんつゆ、そのまま使うソース・マヨネーズ・ドレッシング類(とんかつソースなど)・トマトフォンデュ、合わせ酢、合わせ調味料、焼肉のタレ、XO醤など[自家製・市販とも] など</p> <p>【デザート・和洋菓子部門は上記に加え下記】 各種生地(練りこみパイ生地、折込みパイ生地以外)、半製品(スポンジ、シューなど)、ソース・クリーム類の完成品、飾り付けに用いる各種食材の完成品(チョコレート板など)、アイスクリーム・クッキー類の完成品、砂糖等による味付けがなされ、そのまま使う完成品としての餡[以上、自家製・市販とも不可] など ※氷菓類の使用および製作は不可(応募自体不可)。</p>

■会場で用意されるもの(一例) ※決勝進出者には後日詳しいリストを送付します。機器類の持ち込みは主催者の許可が必要です。

粉 類	小麦粉・片栗粉・コーンスターチ など
油 類	揚げ油、サラダ油・ゴマ油・オリーブ油、バターを常温に戻したもの など
調味料	塩、砂糖、醤油、酒、みりん、酢、胡椒、紹興酒 など
その他	ラップ、アルミホイル、洗剤、たわし、スポンジ、ゴミ袋、ペーパーナプキン、ふきん、電源 など
機 器 類	<p>一人で占有</p> <p>作業台、水道およびシンク、台下オープン、ガスコンロ(和食・日本料理部門3口、洋食・西洋料理部門5口、中国・韓国・アジア料理部門2口、デザート・和洋菓子部門3口) など</p> <hr/> <p>他の人と共用</p> <p>スチームコンベクションオープン(※)、ベーカリーオープン(デザート・和洋菓子部門のみ)、電子レンジ、サラマnder、フードプロセッサー、ミキサー、真空調理器、冷蔵庫、冷凍庫、プラスチックラ(デザート・和洋菓子部門はショックフリーザーとなります)、平鍋(デザート・和洋菓子部門のみ)、計り など ※スチームコンベクションオープンは当日の状況によりご使用いただけないが、他の調理機器で代用していただく場合があります。</p>
道具類(占有)	一般的な調理道具全般(一般的な鍋、まな板、ポウル、バット、ザル、揚げ網、ゴムベラ など)

PLAY BACK 第1回～第4回 食の都・大阪グランプリ



初回にして
214作品
(和87 洋83 中44)



第2回は
218作品!
(和90 洋68 中32 デ28)



第3回は
220作品!
(和97 洋73 中30 デ20)



第4回は
229作品に!
(和166 洋90 中36 デ37)

19才～73才まで
幅広い年齢層が参加

緊迫感に満ちた決勝!



錚々たる
審査員による
公正な審査!

華やかな表彰式!

食の都・大阪グランプリ
決勝戦

マスコミも
注目!



大手百貨店とタイアップして
入賞者の活躍の舞台を提供!

各入賞店で府民が入賞料理を
食べられるイベントも!

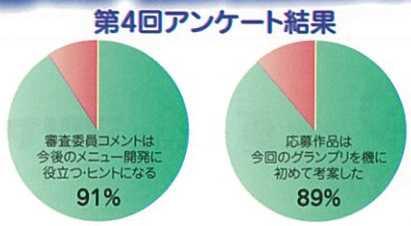
入賞者のお店の
PR・売上向上にも寄与!



「食の都・大阪レストランウィーク」
・平均売上…32万円(24日間)
・平均客数…68人 うち新規客数31人(同上)
・メディア報道…新聞9件、TV1件

審査委員会が全応募作品にコメント!
新メニュー開発や技能向上に寄与!

上位入賞者は数々の舞台で活躍!



国際会議の夕食会で
優勝料理を提供

地域料理コンテストとしては最大級!

「日経レストランメニューグランプリ」
47都道府県対象で411作品(25年)
「食の都・大阪グランプリ」
大阪府のみで229作品(25年)

当グランプリの入賞者が
全国レベル・世界レベルの
料理コンテストで目覚ましい
活躍を果たし、更なる飛躍を
遂げている



「食の都・大阪スタイル宣言」について

※応募作品考案時、参考にしてください!

大阪はわが国のほぼ中央に位置し、西に豊饒なる瀬戸内に連なる大阪湾、東に肥沃な河内平野を有することから「魚(な)庭(にわ)」や「菜(な)庭(にわ)」と呼ばれていました。また、大阪は、これら良質かつ新鮮な食材に恵まれた地の利に加え、諸国の台所として長きにわたり市場流通の拠点として栄えたことで、独自の料理文化が醸成され、今日の日本料理の礎となる料亭料理や割烹料理を生み出してきました。さらに、大阪は、西洋をはじめ他国の料理文化を古くから受け入れ、大阪好みのスタイルに融合してきた先取の気質を有しています。

しかしながら、日本の食を先導する立場だった故に、大阪で生み出された食が全国に普及する過程の中で、自らの立ち位置が次第に不明確になりつつあるのもまた事実です。そこで、今回、大阪の著名な料理人の方々にご協力いただき、自らの足元を再度見つめ、先達が大事にし、大阪の将来の食を担う人たちに引き継いでほしいと思う、いわば食の都・大阪のDNAを「食の都・大阪スタイル宣言」としてまとめることにしました。

「食の都・大阪スタイル宣言」の基本となる「すべてはおお客様が楽しく味わうために」やその実現に向けた7つの努力目標は、大阪が世界に誇る日本料理のみならず、和洋中などの食のジャンルを越えて大阪の食にかかわるすべての人たちの思いだと言えます。また、宣言で掲げた内容は、大阪の地にとどまらず食を愛する世界の人々と共有できるものだと思っています。

かつてそうだったように、私たちは「食の都・大阪スタイル宣言」に掲げたことにこだわり、その力をさらに磨くことで、大阪のみならず世界の人々が安心して楽しく味わえる食を追求していこうと思います。

この宣言にひとりでも多くの方が共感し、ともに食の都・大阪を盛り上げてくれることを祈っております。

「食の都・大阪スタイル宣言」

※応募作品考案時、参考にしてください!

「すべてはおお客様が楽しく味わうために」それが食の都・大阪スタイルです。その維持向上のため、7つのことにこだわります。

1. 「喰い味」を追求し、誰もがうまいと思う味を提供します。

喰い味とは、大阪が追求する「素材の持ち味を生かした誰もが旨いと思う味」のこと。世界の誰もが旨いと思う「味のグローバル・スタンダード」を目指します。

2. ダンにこだわり、素材を余すことなく生かします。

良い素材を吟味するのは当然のこと、料理のジャンルを超えて「ダン」にこだわり、素材本来の持ち味や隠れた魅力を引き出すことで、素材を余すところなく生かします。

3. 大阪ならではの旬を大切にします。

季節感や祭事を大切にしながら、商都で育まれた大阪ならではの「旬の料理」を器に盛り込みます。

4. 素材や調理技法を組み合わせ、新しい味わいを創造します。

大阪が得意とする「和える・混ぜる」といった調理技法を駆使し、鮮度を第一に素材をダイナミックに組み合わせることで、理想的なマリアージュのなかに創造性あふれる魅力的な料理を提供します。

5. 良質な値打ち感を提供します。

どこよりも味にこだわるのが大阪。第一に料理の質を追求し、それを納得できる価格で提供する。大阪スタイルは「質の高い値打ち感」を大切にします。

6. 店主の個性も味わいのひとつ。お客様とのかかわりを大切にします。

カウンター割烹を生んだ大阪の料理は、人と人とのかかわりのなかで味わうもの。作り手と食べ手の「かけあい」がスパイスとなり、料理に絶妙な味を醸し出します。

7. 料理の主役は食べ手。お客様に楽しんでいただく場を提供します。

楽しく食べてこそ料理。料理の主役はあくまで食べ手であるお客様とこそえ、上質で心地よい時間と空間を演出し、お客様に心の底から料理を楽しんでもらう。そんな食べ手の側に立った細やかな心配りで「もてなし」を尽くします。



平成22年2月2日 「食の都・大阪」推進会議発表

第5回食の都・大阪グランプリに協賛いただいた企業様・団体様

Asahi

創業文化二年
堺刀司
株式会社和泉利器製作所

株式会社 うおいち

Design Your Energy 夢ある明日を
99大阪ガス
一般社団法人 大阪外食産業協会

大阪
経節類商工業
協同組合

青
大阪中央青果株式会社

株式会社 香羽

がんこ

近畿日本ツーリスト

ぐるなび

こころまちつくろ
KEIHAN
京阪電車

SUNTORY

CAFE
英国屋

フードビジネス・サービス業界のお仕事情報
グルメキャリア
gourmet career http://gcw.jp/

心斎橋
ミツヤ

大果大阪青果株式会社

鮮度がごちそう
大起水産

東果大阪株式会社

初亀

おいしさをずっと、400年。
東ヒガシマル醤油

Hosmo
Hospitality + Emotion

フジオフード
SYSTEM

かっ
どんかつKYYK

専門食材商社
株式会社 マツヤ

「食の都・大阪」推進会議 「食の都・大阪グランプリ」事務局(担当:野田・中村) 〒540-0029 大阪市中央区本町橋 2-8
大阪商工会議所 流通・サービス産業部 経営支援担当内 TEL:06-6944-6493 FAX:06-6944-6565 URL:http://www.osaka.cci.or.jp/syoku_osaka/

第5回食の都・大阪グランプリは、大阪府の補助金を受けて実施しています。

参加無料

食の都・大阪グランプリ同時開催企画のご案内(11/23日)



辞めた社員が戻ってくる「ル・クロ」黒岩功氏講演会

・給料以上の価値を社員に、値段以上の満足をお客様に

・パリ出店記 ~パリの食トレンドと飲食店経営 2014 秋

心温まるニッポンのフレンチを発信する

「ル・クロ」オーナーシェフ 黒岩 功氏



「ル・クロに戻って昔の仲間と働きたい」と円満退職した元社員が帰ってくる。しかも、そうした元社員を温かく迎え入れる。そして違和感なくまた正社員として働き始める。だから求人を出す必要もない——このように社員を魅了するお店がお客様を魅了しないはずはない。社長を筆頭に一人一人の社員が“カリテプリ”(支払うお金以上の満足・価値)を自分自身に対し、お客様に対し、強く意識しながら仕事をしている。そんな会社が「ル・クロ」である。

「ル・クロ」の「クロ」は黒岩社長の「クロ」ではない。フランス語で「畑」の意。お店は従業員が成長するための「畑」。そして新しい食文化とニッポンのおもてなしが花開く「畑」。

今となっては大輪の花を咲かせた黒岩氏とその社員達の「畑」も創業当初はお客様が来ず大変だった。しかし、黒岩社長にとって「大変」とは“大”きく生まれ“変”われるチャンス。ヨーロッパのミツ星店で学んだおもてなしをニッポンのおもてなしに昇華させ困難を乗り越えた。氏にとってはコンプレックスすら大きなポテンシャル。こうした逆転の発想はどこから来るのか? なぜ辞めた社員が帰ってくるのか? 黒岩氏と「ル・クロ」の人間観の一端をご紹介します講演会!

昭和42年(1967年)生。ヨーロッパの3ツ星店などで3年間、その後、京都や大阪で修業。平成12年(2000年)「ル・クロ」創業。現在、大阪に3店舗、パリに1店のフレンチレストランを経営するほか、プライダル、ケータリング、人材派遣等の事業を手掛ける。最近では、食や人材育成に関する講演、行政とのコラボ、食育など、全国で社会的活動も展開。著書に「また、あの人と働きたい」「ミツ星で学んだ仕事に役立つおもてなし」

飲食店独立開業経験 & 現在の経営 発表会 & ミニ交流会

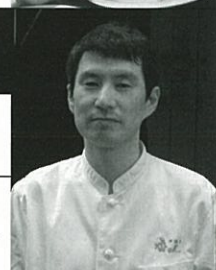
「レストラン ディファランス」オーナーシェフ 藤本 義章氏



昭和58年(1983年)生。ホテル日航大阪「レ・セレブリティ」に11年間在籍し、数々のフランス料理コンクールで入賞。29歳でスーシェフに就任。平成25年7月(当時29歳)独立開業。ほどなくして「あまから手帖」をはじめ数々のグルメ雑誌やTVに取り上げられる。フランス発祥の「味覚の一週間」では小学校で出張講義するなど食育にも熱心に取り組む。

- 開業時はココに苦労した
 - はっきり言えば全てです。入客の少なさ、設備の不具合、クレジット端末の遅れ、などなど
- 開業後はココに苦労してる
 - 中古で購入した厨房器材の故障、店内内装の汚れ、公園がすぐ側にあるので虫が多いこと
- 今後の飲食店はココが大切
 - 価格設定、若い料理人への教育

「中国菜 香山」オーナーシェフ 宇陀 正史氏



昭和50年(1975年)生。「天外天」「リゾートトラスト」「一碗水」を経て平成25年7月(当時38歳)独立開業。開業にあたっては大阪商工会議所の「若手料理人独立開業支援プログラム」(全て無料)を利用。創業計画書の作成、日本政策金融公庫への創業融資申込、開業後の経理処理・税務申告などで大阪商工会議所の経営指導員からアシストを受ける。

- 開業時はココに苦労した
 - 決まりかけていた物件が、最後の最後で「中華はお断り」と通告され、振り出しに戻った
- 開業後はココに苦労してる
 - 居抜き物件ゆえの使いにくさ。例えば、空調の風圧で出入口のドアが開けにくいことなど...
- 今後の飲食店はココが大切
 - 食材(とりわけ高質な食材)の確保。温暖化・気候変動や燃料費増などにより、今後は食材の取り合いがはじまる

大阪商工会議所が大阪の飲食店と一緒に普及したい“他店差別化メニュー”づくり大阪産3食材 説明会

汽水魚(チヌ・キビレ等)の匂いを取る下処理法の簡易実演、大阪産シラスの味見、大阪ワイン普及事業へのお誘い
デモンストラーション・調理: 松原岳志氏(「食の都・大阪グランプリ」初代グランプリ)

第5回食の都・大阪グランプリ表彰式・入賞作品レシピ揭示

料理コンテスト「第5回食の都・大阪グランプリ」の表彰式と入賞作品レシピ揭示もご覧いただけます。

平成26年11月23日(日)	飲食店独立開業経験&現在の経営 発表会&ミニ交流会	11:00~12:30
辻学園 調理・製菓専門学校 8階 大阪市北区西天満 1-3-17 京阪本線「北浜」・京阪中之島線「なにわ橋」3分 地下鉄「北浜」3分、JR「大阪天満宮」7分	他店差別化メニュー3種 説明会	12:30~13:00
	「ル・クロ」黒岩 功氏 講演会	13:30~14:45
	第5回食の都・大阪グランプリ入賞作品揭示・表彰式	15:00~16:00

主催: 「食の都・大阪」推進会議(事務局: 大阪商工会議所) TEL06-6944-6493(担当: 野田・中村)
 協賛: アサヒビール(株)、(株)和泉利器製作所、(株)うおいち、(一社)大阪外食産業協会、大阪ガス(株)、大阪阪節類商工業協同組合、大阪中央青果(株)、(株)音羽、がんこフードサービス(株)、近畿日本ツーリスト(株)、(株)ぐるなび、京阪電気鉄道(株)、サントリーホールディングス(株)、三和実業(株)、(株)ジェイオフィス、(株)心斎橋ミツヤ、大果大阪青果(株)、大起水産(株)、東果大阪(株)、(株)初亀、ヒガシマル醤油(株)、ヒューマンアラウンド(株)、(株)フジオフードシステム、(株)曲田商店、(株)マツヤ
 協力: (株)日本政策金融公庫

お申込みは裏面の申込用紙を使ってFAXにてお願いします

