

大阪経済記者クラブ会員 各位

**記者配布資料**

(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)

## 「食の都・大阪レストランウィーク 2015」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(野田・中村)  
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20日(金)から3月15日(日)までの24日間、「食の都・大阪レストランウィーク2015」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5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5回目です。今回は、歴代入賞作品のうち43作品(うち新参加作品は24作品)を、33企業87店舗で提供します。

今回は外国人観光客の取り込みを狙い、開催案内パンフレットの主要な情報は、初めて日英の2か国語併記にします。(2月10日(火)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、関西国際空港、観光案内所等で配布予定)

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3参照)を、2月16日(月)に開催します。試食会には、佐藤茂雄大商会頭が出席するほか、当日ご試食頂きます料理・デザートについて、考案した料理人・パティシエが直接ご説明致します。

試食会に出席いただける場合は、準備の都合上、2月12日(木)午後5時までに別紙4を回示いただきますようお願い申し上げます。<参加費は無料>

### <プレス向け事前試食会 開催概要>

- ◆日時：2015年2月16日(月) 午後2時30分～3時45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 大阪商工会議所 会頭 佐藤茂雄

2. 試食(コース仕立て) ※入賞料理人・パティシエの説明および質疑応答

①第5回和食・日本料理部門優勝

「泉州穴子と餅蓮根の酒粕仕立」

和食とお酒 豆助(株大台フードプロジェクト) 坂田勝也氏



②第5回和食・日本料理部門 大阪産(もん)特別賞

「河内鴨とれんこんの大阪椀」

とうふ・日本料理たちばな阪急うめだ本店(並花エンターテインメント・ワシ) 尾崎公次郎氏



③第5回洋食・西洋料理部門優勝

「OSAKAキッシュ」

NORTH LOUNGE 北欧館(大和企業株) 神戸卓也氏



④第5回総合優勝(グランプリ)、中国・韓国・アジア料理部門優勝

「大阪ヌードル～北前船のスープを注いで～」

中国料理 翠園(株サンリバー) 古藤和豊氏



⑤第5回デザート・和洋菓子部門優勝

「大阪みかんのほっこり巻き」

菓子処 ふる里 出口勝正氏



⑥第5回デザート・和洋菓子部門 大阪産(もん)特別賞

「O・SU・SO・WA・KE～大阪みかんと河内ワイン頂きました～」

大阪マリOTT都ホテル(株近鉄ホテルシステムズ) 宇津志政憲氏



### 添付資料

- 別紙1 「食の都・大阪グランプリ」および「食の都・大阪レストランウィーク」について
- 別紙2 「食の都・大阪レストランウィーク2015」の参加店・参加作品について
- 別紙3 プレス向け事前試食会で提供する料理等の紹介
- 別紙4 プレス向け事前試食会ご出欠回示

## 「食の都・大阪グランプリ」および「食の都・大阪レストランウィーク」について

### ◎「食の都・大阪グランプリ」とは

大阪商工会議所と大阪府がタイアップし、「食の都・大阪」推進会議の主催で、毎年1回開催している大阪府内のプロ料理人・パティシエ対象の料理コンテストです。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、審査員が完全ブラインド方式で審査しています。

毎回2百を超える応募作品数は年々増加しており（平成26年度の第5回は対前年度比25%増の287作品）、地域の総合料理コンテストとしては我が国最大級の規模です。第1回～5回の応募作品累計は1168作品を数え、うち入賞作品は累計197作品です。

大阪府がブランド化を推進している大阪産（もん）（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）を素材として使用した応募作品が全体の約9割を占めていることから、本事業は、**飲食店をはじめとする食関係産業の振興**に加えて、大阪の**1次産業の振興**としての側面もあります。

### ◎「食の都・大阪レストランウィーク」とは

大阪商工会議所、大阪府、大阪市、大阪観光局がタイアップし、「食の都・大阪」推進会議の主催で、毎年1回開催している「最新かつ高レベルの大阪の味を一般の方々が楽しめる」食イベント。**参加対象は「食の都・大阪グランプリ」の入賞作品（店）のみ**です。

これにより、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（加盟者：大阪市）している「食の都・大阪」の水準の高さ、奥の深さ、多様性、大阪産（もん）の魅力を国内外の方々に実感していただく**都市プロモーション**を図るとともに、参加店を中心とした**食関係産業の売上増進・新規顧客獲得・人材活性化**、更には、**大阪産（もん）の実需拡大を通じた1次産業の振興**を図ることを目指します。

今回は初めて、開催案内パンフレットの主要情報を日英の2か国語併記とし、外国人観光客の取り込みも目指します。

- ◆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）
- ◆実施期間：2015年2月20日（金）～3月15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5回入賞店のうち33企業87店舗  
（店舗数は過去最多。多店舗展開企業が複数の店舗で実施する場合、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5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43作品（うち新参加作品は24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設定
- ◆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）、関西国際空港、大阪商工会議所ほか

「食の都・大阪レストランウィーク 2015」の参加店・参加作品について

エリア	店名	受賞者	受賞内容	受賞作品(「食の都・大阪レストランウィーク2015」での提供内容)
キタ エリア	阪急うめだ本店 とうふ・日本料理 たちばな	尾崎公次郎	第5回決勝進出 優秀賞・大阪産特別賞	河内鴨とれんこんの大阪椀
	NORTH LOUNGE 北欧館	神戸卓也	第5回洋食・西洋料理部門優勝	OSAKAキッチン
	魚deバール ウオチカ。	岡幸裕	第5回佳作	アジと茄子のインボルティエニ
	ウエスティンホテル大阪「日本料理はなの」	金井紀明	第3回 決勝進出 優秀賞	河豚の柚香揚げ 雲子と焼蕪のくずし餡 ハリハリ野菜寄せ
		山田晴樹	第5回佳作	黄金蕪と守口大根奉書巻き
		家宇治亮	第4回佳作	泉州玉葱釜 三色田楽焼
	ウエスティンホテル大阪「中国料理故宫」	西邑富行	第5回決勝進出優秀賞・大阪産特別賞	如意魚巻 魚の巻き物 ソース添え
	ポンテベッキオ北浜本店 および モード デイ ポンテベッキオ	土谷哲平	第1回洋食部門優勝	カワハギとう すいえんどう 豆のビュレを詰めたじゃが芋生地のインボルティエニ
		岩永朋和	第5回佳作	近大マグロの軽いスモークと温度卵のティエビト仕立て 天王寺蕪のリゾット添え ポツタルガ風味
	中之島プラザ日本料理水面	山崎敦己	第5回佳作	うすいえんどうの地層状パスタ 河内鴨のおいしきで
	ピストロ B.O.F	森宏樹	第5回佳作	天王寺蕪の魚庭物射込み饅頭 あんかけ
	KASHION Café&Bar OliOli	岡田佳緒里	第3回 佳作	淀川べっこうしじみのパート・ブリック包み 大阪産を含むサラダを添えて
	串揚げ・大阪料理 キュイジーヌ・ド・オオサカ・リョウ	畑島亮	第3回 佳作	大阪みりん漬けが香るナッツチョコブラウニー
野菜dining 淡じん	柴田直美	第4回デザート・和洋菓子部門優勝	鱧と河内蓮根の福饅頭	
	柴田直美	第3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)	
ベイ エリア	湖中オーク200店	村田正志	第5回佳作	もちっとみたらしチーズケーキ
	ピストロ ベッセ・ヴォワール	三輪征弘	第5回佳作	大阪もんサラダ
大阪城 エリア	ホテルモンテ ラ・スール大阪「中国料理 彩雲」	野上博文	第5回決勝進出優秀賞	河内鴨のかすカスレ
		岩竹宏宣	第4回決勝進出優秀賞	海老の千成びょうたん
		岩崎直樹	第4回決勝進出優秀賞	大阪変わり麻婆茄子
	ホテルニューオータニ大阪「フランス料理サクラ」	小泉拓也	第5回決勝進出優秀賞・大阪産特別賞	鱧のフリット梅甘酢ソース 茄子のおやきとともに Congre a la royale~大阪もんとフランス料理の融合 大いなる幹~
ミナミ エリア	ケラケラ・リトリート	西田圭司	第3回佳作	河内鴨と大阪野菜の焼きリゾット 大阪城仕立て
	ビアーズテーブル ケラケラ	和納健二	第4回決勝進出 優秀賞	くわいのロールケーキ
	クンテブ道頓堀本店	川北スパトラ	第3回佳作	大阪産水なすのグリーンカレー炒め
	季節料理 縁	上原信志	第5回佳作	無花果香るウメビーフの挽き割り粥~秀吉の思いを盛り込んで
	レストランエプバンタイユ	山田精三	第2回佳作	鯉のネギソースと白子ポテトグラタン
天王寺・ 阿倍野 エリア	天王寺都ホテル	西尾章宏	第5回決勝進出優秀賞	天王寺蕪のまるごとブリュレ
	大阪マリオット都ホテル LOUNGE PLUS	宇津志政憲	第5回決勝進出優秀賞・大阪産特別賞	O・SU・SO・WA・KE~大阪みかんと河内ワイン頂きました~
	御菓子司 亀屋茂廣	中島正揮	第3回佳作	葡萄実露帝(フドウパハロッティ) ブドウの実と絞り汁で作った帝王の菓子
大阪 市外	みのお山荘 風の杜 レストラン山帰来	川崎公嗣	第5回決勝進出優秀賞	能勢黒牛と天王寺蕪のポトフ仕立て~極み~
	中国料理 翠園	古藤和豊	第5回中国・韓国・アジア料理部門優勝およびグランプリ	大阪ヌードル ~北前船のスープを注いで
	ル ジャルダン	八木正紀	第2回中華料理部門優勝およびグランプリ	渡り蟹の揚げおこわ蕪スープ仕立て(西湖仙島糯米飯)
	トラットリア・コージー	中尾広司	第5回決勝進出優秀賞	季節野菜と牛すじ煮込みのパイ包み焼き
	レストラン コンポステラ	池田進	第4回佳作	「もし利休が料理人だったら」一鴨・茶・ごま
	菓子処ふる里	出口勝正	第4回決勝進出 優秀賞・大阪産特別賞	大阪イチジクの和装包み
		出口勝正	第5回デザート・和洋菓子部門優勝	大阪みかんのほっこり巻き
	ホテルレイクアルスター「レストラン小津」	居村大輔	第5回佳作	河内鴨と蓮根餅のつみれ
ホテルサンルート関空「日本料理 白水」	福田裕亮	第5回佳作	大阪雑煮湾(椀) 河内くるみ餅	
各地域 (府外 含む)	あしかり 3店舗	藤井真二	第5回佳作	ごんぼと油かすの河内の里うどん
	大台フードプロジェクト 13店舗	坂田勝也	第5回和食・日本料理部門優勝	泉州穴子と餅蓮根の酒粕仕立
	がんこ 39店舗	山中耕助	第2回佳作	食の都ぶり大根
芳野圭祐		第3回決勝進出優秀賞	蓮根たこ焼き見立てかまくら蒸し	
	新登場			

## 「食の都・大阪レストランウィーク 2015」 プレス向け事前試食会で提供する料理等の紹介

<p>第5回 和食・日本料理部門 優勝 「泉州穴子と餅蓮根の酒粕仕立」</p>	 
<p>坂田勝也（さかた・かつや）氏 和食とお酒 豆助（㈱大台フードプロジェクト）</p>	
<p>伝統を守りつつ将来の見通しが良くなるために日々前進していくことが“大阪らしさ”だと思います。河内蓮根のもっちり感とパリッと感、穴子のふっくら感を酒粕仕立てで味わい深く仕上げました。</p>	
<p>第5回 和食・日本料理部門 大阪産(もん)特別賞 「河内鴨とれんこんの大阪碗」</p>	 
<p>尾崎公次郎（おざき・こうじろう）氏 とうふ・日本料理たちばな阪急うめだ本店（立花エンターテインメント・ワン㈱）</p>	
<p>つなぎを使わず蓮根だけで生地を作り、河内鴨の旨味を含んだ味噌を餡として饅頭にし、鰹節をまぶして揚げました。吸口に干しエビと青さを使い、大阪の海、里、山を表現。香り、食感、味と一品で一遍に楽しめる料理です。</p>	
<p>第5回 洋食・西洋料理部門 優勝 「OSAKAキッシュ」</p>	 
<p>神戸卓也（かんべ・たくや）氏 NORTH LOUNGE 北欧館（大和企業㈱）</p>	
<p>お好み焼きの具材をイメージしたキッシュ。豚バラ肉は犬鳴ポークのパンチェッタを、キャベツは泉州キャベツを使用。他にも彩り野菜やドライイチジクを使用し塩味、甘味、酸味のバランスを表現。</p>	
<p>第5回総合優勝(グランプリ)、中国・韓国・アジア料理部門 優勝 「大阪ヌードル～北前船のスープを注いで～」</p>	 
<p>古藤和豊（ことう・かずとよ）氏 中国料理 翠園（㈱サンリバー）</p>	
<p>西回り航路で結ばれた北海道と大阪。北前船が運んだ食材と大阪の山海の幸を合わせて極上の蒸しスープに。それを広東料理の定番の「伊府麺」に注いで食べる一品。大阪が発祥のインスタントラーメンに敬意を表し、レストランで食べる至高の麺料理にしました。</p>	
<p>第5回 デザート・和洋菓子部門 優勝 「大阪みかんのほっこり巻き」</p>	 
<p>出口勝正（でぐち・かつまさ）氏 菓子処ふる里</p>	
<p>晩秋、大阪では、そろそろこたつを出し、鮮やかな色のみかんを頂きながら団欒の時をすごします。飾ることの無い古き良き大阪を、温かみのあるお菓子を意識し、和菓子の伝統的な製法を用いて表現しました。</p>	
<p>第5回 デザート・和洋菓子部門 大阪産(もん)特別賞 「O・S・U・S・O・W・A・K・E～大阪みかんと河内ワイン頂きました～」</p>	 
<p>宇津志政憲（うつし・まさのり）氏 大阪マリオット都ホテル（㈱近鉄ホテルシステムズ）</p>	
<p>私の住んでいるところでは土地柄か、よく果物や野菜などをご近所様から頂きます。そんな“おすそわけ”して頂いた食材をデザートにしました。大阪ならではの、見た目のインパクトと、その下に見える優しさを表現しました。</p>	

「食の都・大阪レストランウィーク2015」  
プレス向け事前試食会  
ご出欠回示

- ◆日時：2015年2月16日（月） 午後2時30分～3時45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）

お手数ですが、2月12日（木）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して下さい

「食の都・大阪レストランウィーク2015」  
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。