

「食の都・大阪レストランウィーク 2015 ウィンター」 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・高橋)
TEL 06-6944-6493

大阪商工会議所は大阪府、大阪市、大阪観光局と共催で、11月13日(金)から12月6日(日)までの24日間、「食の都・大阪レストランウィーク 2015 ウィンター」を開催します。

当ウィークは、“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」の過去6回の入賞料理・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6回目です。今回は、歴代入賞作品のうち48作品(過去最多。うち20作品が新作)が37の参加店(過去最多。うち11店が初登場)の74店舗で提供されます。

初の取り組みとして、大阪府の補助(国の地域住民生活等緊急支援交付金)により、一部の店(21店58店舗)が、ネットで所定の手続きをしたお客様に対し参加作品を3割引で提供します。

なお、外国人観光客の取り込みを狙い、前回に引き続き、開催案内パンフレットの主要情報は、日英2か国語で表記しています。(パンフレットは11月10日以降に大阪市内の全区役所、大阪市営地下鉄の主要駅、観光案内所、関西国際空港などで配布予定)

本ウィークで提供される入賞料理・デザートの一部(第6回食の都・大阪グランプリ上位入賞作品)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)を、11月10日(火)に開催します。試食会では、参加作品を考案した料理人・パティシエが作品について説明致します。ご出席いただける場合は、準備の都合上、11月6日(金)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：11月10日(火) 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 副会頭 西村貞一

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6回 和食・日本料理部門 優勝

「蛸桜鮓(タコラニ鮓)」

鮓 千陽 輸本貴文氏



②第6回 洋食・西洋料理部門 大阪産(もん)特別賞

「焙じ茶薫る大阪24区(穀)米 ブイヤベースおじゃ」

ホテルニューオータニ大阪「フランス料理SAKURA」小泉拓也氏



③第6回 洋食・西洋料理部門 優勝

「マグロと泉州野菜の“大阪OKOSHI”」

リーガロイヤルホテル「イタリアンレストラン ベラコスタ」石橋敬太氏



④第6回 中国・韓国・アジア料理部門 優勝

「水都なにわ餅～菜(な)と魚(な)のええとこどり～」

中国料理 翠園 河崎航氏



⑤第6回 総合優勝(グランプリ) デザート・和洋菓子部門優勝

「美感～BIKAN～」

大阪マリオット都ホテル 山口祐氏



⑥第6回 大阪外食産業協会特別賞

「あまからモンブラン～天保山～」

ホテル大阪ベイタワー 後藤誉雄氏



添付資料

- 別紙1 「食の都・大阪レストランウィーク 2015 ウィンター」の参加店・参加作品
- 別紙2 プレス向け事前試食会でご試食いただく作品の紹介
- 別紙3 プレス向け事前試食会ご出欠回示

「食の都・大阪レストランウィーク 2015 ウィンター」の参加店・参加作品

エリア	店名	受賞者	受賞作品(出品作品)	受賞内容
エリア	ヒルトン大阪 ブラッセリー「チェッカーズ」	河村恭耶	お好みデザート	第6回決勝進出優秀賞
		大野信弥	たこ焼そっくりさん	第6回佳作
	ウェスティンホテル大阪 「日本料理はなの」	金井紀明	河豚の柚香揚げ 雲子と焼蕪のくずし餡ハリハリ野菜乗せ	第3回決勝進出優秀賞
		山田晴樹	黄金蕪と守口大根奉書巻き	第5回佳作
		家宇治亮	泉州玉葱釜 三色田楽焼	第4回佳作
	新モダン和食 花椿	山村茂雄	炙り穴子と泉州茄子の梅カルパッチョ	第6回佳作
	NORTH LOUNGE 北欧館	神戸卓也	OSAKAキッシュ	第5回洋食・西洋料理部門優勝
	魚deパール ウオチカ。	岡幸裕	アジと茄子のインボルティエニ	第5回佳作
	ケラケラ ヴィータ	並河秀麿	たこ焼風Osakaコロケ	第6回佳作
	とうふ・日本料理 たちばな	尾崎公次郎	河内鴨とれんこんの大阪椀	第5回決勝進出優秀賞・大阪産特別賞
エリア	エルボニエンテ カルボン ※	宇田 徹	大阪Olla(オジャ) 河内鴨・犬鳴豚・天王寺蕪のお米料理	第6回決勝進出優秀賞
	野菜dining 淡じん ※	柴田直美	とことん大阪タルト(河内蓮根と無花果のタルト) もちっとみたらしチーズケーキ	第4回デザート・和洋菓子部門優勝 第3回デザート・和洋菓子部門優勝
	キュージーヌ・ド・オオサカ・リョウ	畑島亮	鱧と河内蓮根の福饅頭	第3回佳作
	KASHION Café&Bar OliOli	岡田佳緒里	大阪みりん漬けが香るナッツチョコブラウニー	第3回佳作
	ポンテベッキオ北浜本店 および モード ディ ポンテベッキオ	土谷哲平	カワハギと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ニ 本マグロの軽いモックと温度卵のティエド仕立て 天王寺蕪のソッパ添え ポツタルガ風味	第1回洋食部門優勝 第5回佳作
	岩永朋和	えんどうの地層状パスタ 河内鴨のおいしさで	第5回佳作	
	リーガロイヤルホテル「イタリアンレストラン ベラコスタ」※	石橋敬太	マグロと泉州野菜の“大阪OKOSHI”	第6回洋食・西洋料理部門優勝
	鮎 千陽 ※	輪本貴文	蛸桜鮎(タコラニ鮎)	第6回和食・日本料理部門優勝
ベイ エリア	ホテル大阪ベイタワー 1階ロビーラウンジ ※	後藤蒼雄	あまからモンブラン	第6回決勝進出優秀賞・大阪外食産業協会特別賞
		山田光輝	大阪みかんのTiramisu BonBon	第6回佳作
	湖中オーク200店 ※	村田正志	大阪もんサラダ	第5回佳作
	ビストロ ベッセ・ヴォワール ※	三輪征弘	河内鴨のかすカスレ	第5回佳作
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	めっちゃ好きやねん〜大阪産(もん)炒飯〜	第6回佳作
		岩竹宏宣	千利休が好む回鍋肉〜二種犬鳴豚の辛み胡麻味噌ソース	第6回決勝進出優秀賞・大阪産特別賞
		岩崎直樹	鱧のフリット梅甘酢ソース 茄子のおやきとともに	第4回決勝進出優秀賞
	ホテルニューオータニ大阪「SATSUMIラウンジ」※	小泉拓也	焙じ茶薫る大阪24区(穀)米 プイヤベースおじや	第6回決勝進出優秀賞・大阪産特別賞
	旬旨酒場 純 ※	村松真悟	大阪アゲまん	第6回決勝進出優秀賞
	ホテル京阪天満橋「満天」※	小田知広	大阪“好き”蒸し	第6回佳作
ミナミ エリア	浪花オムライス ※	福井 毅	なにオムチーズ	第6回佳作
	レストランエフバンタイユ	山田精三	鯉のネギソースと白子ポテトグラタン	第2回佳作
	ケラケラ・リトリート	西田圭司	河内鴨と大阪野菜の焼きフリット 大阪城仕立て	第3回佳作
	ビアーズテーブル ケラケラ	和納健二	くわいのロールケーキ	第4回決勝進出 優秀賞
	クンテブ道頓堀店 ※	川北スボラ	大阪産水なすのグリーンカレー炒め	第3回佳作
	旬菜ダイニング COSY	中尾広司	季節野菜と牛すじ煮込みのパイ包み焼き	第5回決勝進出優秀賞
天王寺・ 阿倍野 エリア	大阪マリオット都ホテル LOUNGE PLUS ※	山口 祐	美感〜BIKAN	第6回デザート・和洋菓子部門優勝およびグランプリ
	御菓子司 亀屋茂廣 ※	中島正揮	葡萄実露帝 ブドウの実と絞汁で作った帝王の菓子	第3回佳作
市外	パティスリー ジェイ・エル ムーラン※	奥田祐稀	Gelée de clémentine(みかんのゼリー)	第6回決勝進出優秀賞・大阪産特別賞
	中国料理 翠園 ※	古藤和豊	大阪ヌードル 〜北前船のスープを注いで	第5回中国・韓国・アジア料理部門優勝およびグランプリ
		河崎 航	水都なにわ餅〜菜と魚のええとこどり	第6回中国・韓国・アジア料理部門優勝
	レストラン コンポステラ	池田進	スペアリブといちじく 和泉みかんの香り	第6回決勝進出優秀賞
	ホテルレイクアルスター「レストラン小津」※	居村大輔	河内蓮根豊年蒸し	第2回佳作
	ホテルきらりリゾート開空「日本料理 白水」※	福田裕亮	大阪まるごとみかん伝法焼き	第6回決勝進出優秀賞・大阪産特別賞
	菓子処ふる里 ※	出口勝正	大阪イチジクの和装包み	第4回決勝進出 優秀賞・大阪産特別賞
		大阪みかんのほっこり巻き	第5回デザート・和洋菓子部門優勝	
各地	がんに 38店舗 ※	山中耕助	食の都ぶり大根	第2回佳作
		芳野圭祐	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

全37店(過去最多) 74店舗

全45人
(過去最多)

全48作品(過去最多)

黄=新店11店

黄=新人15人

黄色=新作品20作品

※・・・「ふるさと割企画」参加店 (21店58店舗・28作品)

「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ご試食いただく作品の紹介

第6回 和食・日本料理部門 優勝 「蛸桜鮓 (タコラニ鮓)」	
輸本貴文 氏 鮓 千陽	
大阪泉州特産の甘くて柔らかい泉だこを江戸前伝統の技法である桜煮によって更に柔らかく炊き、難波ネギを混ぜ込んだシャリを使って大阪らしく棒寿司にしました。煮汁を使った煮凝りで爽やかさと旨味を後押し。	
第6回 洋食・西洋料理部門 大阪産 (もん) 特別賞 「焙じ茶薫る大阪 24 区 (穀) 米 ブイヤベースおじや」	
小泉拓也 氏 ホテルニューオータニ大阪「フランス料理 SAKURA」	
大阪は都会であるとともに素晴らしい 1 次産品にも恵まれた唯一無二の土地。山海の大阪産 (もん) を多用するとともに大阪 24 区を 24 穀で表現し大阪の一体感を一皿に表現しました。	
第6回 洋食・西洋料理部門 優勝 「マグロと泉州野菜の“大阪 OKOSHI”」	
石橋敬太 氏 リーガロイヤルホテル「イタリアンレストラン ベラコスタ」	
大阪伝統菓子の粟おこしをイメージし、最近注目のキノアで“外はザクザク”を、絶妙な火入れの中トロで“中はしっとり”を表現。泉州里芋と昆布出汁のピューレ、大阪に縁ある赤玉ワインのソースとともに。	
第6回 中国・韓国・アジア料理部門 優勝 「水都なにわ餅～菜 (な) と魚 (な) のええとこどり～」	
河崎航 氏 中国料理 翠園	
水都大阪に縁の深い鱧を「ねりもん」に。そこに、食感を引き立てあうよう、瓜を中国の技法「糕」で調理した瓜餅を合わせた。ジャコえび、ちりめん、一夜干しの鰯、玉葱などで旨みを抽出した「魚庭醬」で添えて。	
第6回 総合優勝 (グランプリ) デザート・和洋菓子部門優勝 「美感～BIKAN～」	
山口祐 氏 大阪マリオット都ホテル	
子供の頃に食べた懐かしいみかん飴のイメージを球体に込め、大阪の独創性を表現。大阪みかんを様々に調理し、芳醇な味わいを最大限に引き出しました。大阪みかんの奥深さを「感じ」て頂き、見た目にも「美しい」デザートです。	
第6回 大阪外食産業協会特別賞 「あまからモンブラン～天保山～」	
後藤誉雄 氏 ホテル大阪ベイトワー	
「天神さんの水」に生姜とみかんで風味づけし葛ゼリーにしたものをモンブランクリームで包み込みました。マロンクリームとみかんマドレーヌの甘味、生姜の辛みが引き立てあった一品です。	

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

- ◆日時：2015年11月10日（火） 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、11月6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して下さい

「食の都・大阪レストランウィーク2015ウィンター」
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。