



記者配布資料

令和元年9月12日

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)

大阪No.1の料理人を決定するコンテスト 「第10回食の都・大阪グランプリ」 決勝競技・表彰式 取材方お願い

～歴代部門別優勝者によるグランドチャンピオン大会として実施～

【お問合せ先】大阪商工会議所 地域振興部
(「食の都・大阪」推進会議 事務局)
担当：登坂・中村 TEL 06-6944-6323

- 「食の都・大阪」推進会議（代表＝小嶋淳司・がんこフードサービス株式会社 会長／事務局＝大阪商工会議所・大阪府）は、プロの料理人・パティシエが **“飲食店など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10回食の都・大阪グランプリ～グランドチャンピオン大会～**」の**決勝審査および表彰式を、9月22日（日）に一般公開で開催**します。会場は、ハグミュージアム（大阪市西区千代崎3-2-59）。
- 同コンテストは、平成22年より毎年1回開催し、**応募者は過去9回で延べ1,787人**。地域の料理コンテストとしては国内最大級の規模を誇るもの。今回は、10年間の集大成として、**大阪No.1の料理人を決定する歴代部門別優勝者によるグランドチャンピオン大会を実施**します。
- 歴代部門別優勝者が応募した新作の中から書類会議を通過した4作品が決勝に進出し（「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」「デザート・和洋菓子部門」の部門ごとに1作品ずつ）、**来場者が観覧する中で競技を行います。**
- 決勝審査では、「あまから手帖」編集顧問の門上 武司 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、学校法人辻料理学館理事長・辻調理師専門学校校長の辻芳樹氏をはじめ、大阪のスターシェフなどで構成される審査委員8名が、調理された作品を試食。部門を超えた**グランドチャンピオン1名を選出**します。
- さらに、「大阪産（もん）特別賞」については、ハイヒール・モモコ氏が受賞者を発表し、表彰状授与を予定。また、大阪府広報担当副知事の「もずやん」（大阪府公式マスコット）も登場する予定です。

- 当日は、**決勝および表彰式が行われるハグホールをプレスオープンとします**。また、**審査対象の4品の一部は、報道関係者の皆様にも、ご希望があれば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。
- 試食審査は会場内で行いますが、グランプリを決める会議は別室で行います。別室の審査会議は非公開といたします。
- 取材いただける場合は、準備の都合上、資料1（出欠回示）に必要事項をご記入の上、**9月20日（金）正午までにFAXにてご回示ください**。ご取材の程、何卒よろしくようお願い申し上げます。

◆ **ご参考（過去9回の応募作品数）**

	第1回 (22年度)	第2回 (23年度)	第3回 (24年度)	第4回 (25年度)	第5回 (26年度)	第6回 (27年度)	第7回 (28年度)	第8回 (29年度)	第9回 (30年度)	合計
和食・日本料理部門	87作品	90作品	97作品	66作品	105作品	79作品	74作品	94作品	73作品	765作品
洋食・西洋料理部門	83作品	68作品	73作品	90作品	98作品	107作品	80作品	90作品	55作品	744作品
中国・韓国・アジア料理部門	44作品	32作品	30作品	36作品	37作品	22作品	28作品	31作品	26作品	286作品
デザート・和洋菓子部門	未設	28作品	20作品	37作品	47作品	29作品	33作品	32作品	30作品	256作品
合計	214作品	218作品	220作品	229作品	287作品	237作品	215作品	247作品	184作品	2,051作品
応募人数	186人	182人	175人	195人	251人	218人	188人	215人	177人	のべ 1,787人

以 上

<添付資料>

- ・資料1 「第10回食の都・大阪グランプリ」 決勝の取材要領
- ・資料2 「第10回食の都・大阪グランプリ」 広報チラシ
- ・資料3 決勝進出者の名簿・作品名

「第10回食の都・大阪グランプリ」取材要領

「食の都・大阪」推進会議

(事務局：大阪商工会議所・大阪府)

1. 日時・場所

○令和元年9月22日(日) 12:30～16:00

○ハグミュージアム(大阪市西区千代崎3-2-59)



アクセス(電車をご利用の場合)

○大阪メトロ長堀鶴見緑地線
「ドーム前千代崎」駅下車
1番出口より徒歩3分

○阪神なんば線「ドーム前」駅
下車2番出口より徒歩3分

○JR大阪環状線「大正」駅下車
正面の信号を渡り右へ徒歩7分

※お車でご来場の場合、隣接するスーパービバホーム大阪ドームシティ店の駐車場をご利用ください(駐車後1時間以上有料)。

2. 取材受付

○12時から受付を開始します。ハグミュージアム5階ホール前の受付にお越しください。

※記者・カメラマンは、必ず自社腕章を見えやすいところに着用してください。

腕章の着用が無い場合、取材いただけないことがございます。予めご了承ください。

3. スケジュール・取材可否について

時間	内容	取材可否
12:30～12:40	開会	取材可
12:40～14:10	決勝競技(4名とも一斉に実施)	取材可
14:10～14:30	試食・外観審査	取材可
14:30～14:50	抽選会	取材可
14:30～15:00	審査会議	取材不可
15:00～	決勝結果発表・表彰式・記念撮影	取材可

※取材時は事務局の指示・誘導に従ってください。

4. ご案内・ご留意点

<審査について>

- 試食審査は、決勝競技会場と同じくハグホールにて行います。報道関係者は、試食審査を取材いただくことが可能です。
- 試食審査後、審査会議を行います。審査会議は別室で行い、取材は受け付けません。同時間帯の、ハグホールで行う一般来場者向けの抽選会は取材いただくことが可能です。
- ご希望があれば、決勝参加4作品の一部をお召し上がりいただけます。ただし、ご自身でサーブしていただくなど、ご試食の環境は十分でない可能性もありますので予めご了承ください。

<決勝進出者名簿について>

- 一般公開で行いますので、事前の公開は可能です。
- 出場者の決勝当日に至るまでを個別にご取材いただける場合、開催日前に事前取材(収録)いただける場合は、事務局にご一報願います。決勝進出者および所属店との連絡・調整等で取材協力させていただきます。

<プレス控室について>

- 控室の準備はございません。各自、会場内で取材ください。

<当日のお問い合わせについて>

- 受付、および会場内に大阪商工会議所スタッフが常駐していますので、お声かけください。

5. お問い合わせ先

(「食の都・大阪」推進会議 事務局)

大阪商工会議所 地域振興部 登坂・中村

TEL : 06-6944-6323 FAX : 06-6944-6330

メール : chishin@osaka.cci.or.jp

*** 9月20日(金) 16:00以降は、電話 : 090-3030-2216にご連絡ください。**

*** ご取材いただける場合は、準備の都合上、9月20日(金) 正午までに必要事項をご記入の上、FAXにてご回示賜りますようお願い申し上げます。**

以上

..... <切り取らずそのままお送り下さい>

FAX : 06-6944-6330

大阪商工会議所(登坂)宛

「第10回食の都・大阪グランプリ」(9/22開催)を 取材します(予定含む)

貴社名

お名前

※ご記入いただきました情報は、会場であるハグミュージアムに提供するとともに、大阪商工会議所・大阪府からのご連絡に使用いたします。

大阪 No.1 の料理人が決定する瞬間に立ち会いませんか？

一般公開・参加無料
お土産多数あり！

大阪 No.1 料理人 を決める料理コンテスト

第10回 食の都・大阪グランプリ ～グランドチャンピオン大会～ 決勝・表彰式 ご観覧のご案内

「食の都・大阪」推進会議（代表＝小嶋淳司／事務局＝大阪商工会議所・大阪府）は、プロの料理人・パティシエが“飲食店など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10回「食の都・大阪グランプリ」の決勝および表彰式を9月22日(日)に、ハグミュージアム（京セラドーム大阪に隣接）で開催。今回は、10年間の集大成ということで、歴代部門別優勝者によるグランドチャンピオン大会として、競技から表彰式までをすべて一般公開で実施。プロの料理人による調理をご覧いただけるほか、参加特典を多数ご用意し、皆様のご来場・ご観覧をお待ちしております。

開催概要

日時：令和元年9月22日(日) 12:30～16:00

場所：ハグミュージアム（大阪市西区千代崎3-2-59）

最寄駅：大阪メトロ「ドーム前千代崎」駅、阪神なんば線「ドーム前」駅、JR大阪環状線「大正」駅

プログラム：競技から表彰式までご見学いただけます。

12:00～受付開始（※受付時にお土産および抽選会参加券を配布いたします）

12:30～開会

12:40～14:10 決勝競技（調理）

14:30～抽選会

15:00～表彰式（※表彰式終了後、抽選会賞品受け渡し）

観覧方法：裏面のお申込み用紙をご利用してお申し込みください。

入退場自由

出場作品の試食権も当たる！



決勝進出作品



和食・日本料理部門

旬菜・味空ーみそらー 筒井宏樹氏
（第2回和食・日本料理部門優勝）

洋食・西洋料理部門

合同会社ユー・エス・ジェイ 涌田研太郎氏
（第9回洋食・西洋料理部門優勝）



中国・韓国・アジア料理部門

ANAクラウンプラザホテル大阪
中国料理 花梨 花田洋平氏
（第9回中国・韓国・アジア料理部門優勝）



デザート・和洋菓子部門

菓子処 ふる里 出口勝正氏
（第5回デザート・和洋菓子部門優勝）



歴代部門別優勝者の中から
大阪 No.1 の料理人を決定！

来場者参加特典

○全員プレゼント
レトルトカレー、
喫茶店招待券、
うどんスープ
等多数！

○抽選会景品
出場作品試食、
商品券、お食事券、
クラフトジン
等が当たります！

お問い合わせ先

〒540-0029 大阪市中央区本町橋2-8

大阪商工会議所 地域振興部（「食の都・大阪」推進会議事務局）

TEL: 06-6944-6323 URL: http://www.osaka.cci.or.jp/syoku_osaka/

Facebook: <https://www.facebook.com/syokuosaka/>

審査委員

著名なシェフや料理関係者の審査により、グランドチャンピオンを決定します。



審査委員長
「あまから手帖」編集顧問
門上 武司 氏



学校法人 辻料理学館
辻調理師専門学校
理事長・校長 辻 芳樹 氏



学校法人 三幸学園
辻学園 調理・製菓専門学校
西洋料理教授 西尾 智治 氏



タレント
「大阪産（もん）PR大使」
ハイヒール・モモコ 氏



株式会社柏屋
代表取締役
松尾 英明 氏



レストラン ラ・シーム
オーナーシェフ
高田 裕介 氏



避風塘みやざわ
オーナーシェフ
宮澤 薫 氏



パティスリー ラヴィルリエ
オーナーシェフパティシエ
服部 勤央 氏

第10回食の都・大阪グランプリにご協賛いただいた企業・団体の皆様



主催：「食の都・大阪」推進会議（事務局：大阪商工会議所、大阪府）

協賛：（一社）大阪外食産業協会、大阪ガス㈱、大阪中央青果㈱、がんこフードサービス㈱、近鉄グループホールディングス㈱、㈱ぐるなび、㈱ジェイオフィス（グルメキャリア）、大起水産㈱、㈱初亀、㈱フジオフードシステム、㈱マツヤ、大果大阪青果㈱

特別協賛：アサヒビール㈱、㈱和泉利器製作所、㈱音羽、㈱近畿日本ツーリスト関西、サントリーホールディングス㈱、三和実業㈱、㈱心斎橋ミツヤ、ヒガシマル醤油㈱、㈱曲田商店

後援：大阪市、（公財）大阪観光局

協力：辻学園調理・製菓専門学校、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、（公財）関西・大阪21世紀協会、（公社）全日本司厨士協会関西地方大阪府本部、（公社）日本中国料理協会大阪支部、（一社）全日本・食学会、㈱日本政策金融公庫

★9月18日（水）までにお申し込みください。参加証を送付いたします★

FAX : 06-6944-6330 / E-mail : chishin@osaka.cci.or.jp

大阪商工会議所 地域振興部行

9/22(日) 第10回 食の都・大阪グランプリ 観覧参加申込書

会社名/店名			
業種		従業員数	
住所	〒		
電話		FAX	
メール			
参加者	部署/役職	氏名	

※複数名でお申し込みの場合は、本状をコピーして、1名ずつお申し込みください。

※ご記入いただいた情報は大阪商工会議所（「食の都・大阪」推進会議）からの情報提供に利用いたします。

部門・店名・社名・住所	所属店 P R	氏名	年齢	作品名	過去の受賞歴等
和食・日本料理部門 味空ーみそらー 大阪市此花区春日出中1-25-13	大阪の食材を中心におばんざいをメインとした和食のお店です。	筒井 宏樹	41	河内鴨のホルモン煮込み ～水都大阪の船渡御見立て大阪締め（めめ）の一品	第2回和食・日本料理部門優勝 第1, 3, 4, 5, 6回和食・日本料理部門優秀賞 第7回和食・日本料理部門佳作
洋食・西洋料理部門 合同会社ユー・エス・ジェイ 大阪市此花区桜島2-1-33	世界のエンターテインメント・リーディングカンパニーを目指します。そのためにゲストの期待を常に上回る「ワールドクラスの体験」を提供し続けます。	涌田 研太郎	33	Rice Eggs Benedict ～河内鴨のスモーク、大阪みかんと和風赤ワインソース	第9回洋食・西洋料理部門優勝
中国・韓国・アジア料理部門 ANAクラウンプラザホテル大阪 中国料理「花梨」 大阪市北区堂島浜1-3-1	広東料理の伝統とヌーベルシノワを融合させた、豪快で繊細、そして華麗な料理がお楽しみいただけます。	花田 洋平	34	大阪ええカモ ～強運と努力の賜物～	第9回中国・韓国・アジア料理部門優勝 第2, 8回中国・韓国・アジア料理部門優秀賞 第5回デザート・和洋菓子部門優秀賞 第1, 5回中国・韓国・アジア料理部門佳作
デザート・和洋菓子部門 「水都の実」 大阪府泉大津市二田町1-13-8	出場者である2代目の出口勝正は、大阪発の「優秀和菓子職」認定者で、他の数多くの菓子コンテストで優勝・入賞しています。TVチャンピオンにも出演経験あり。	出口 勝正	47	水都の実	第5回デザート・和洋菓子部門優勝 第3回デザート・和洋菓子部門優秀賞 第4回大阪産（もん）特別賞