

2020年2月18日



公益財団法人 大阪観光局
Osaka Convention & Tourism Bureau

大阪経済記者クラブ会員各位

「食創造都市 大阪推進機構」設立 キックオフイベントの実施について

【お問合せ】

「食創造都市 大阪推進機構」(事務局：大阪商工会議所 地域振興部)
担当：登坂・中村・中野 TEL：06-6944-6323

- 本年1月に設立した「食創造都市 大阪推進機構」(代表＝大阪商工会議所・尾崎裕会頭、大阪観光局・溝畑宏理事長)は、同機構発足を記念するキックオフイベントとして、3月26日(木)にザ・リッツ・カールトン大阪でシンポジウムを、27日(金)に中之島 LOVE CENTRAL でポップアップレストランをそれぞれ開催する。本日から参加者の募集を開始する(大阪商工会議所ホームページより申込みが可能)。
- シンポジウムでは、「世界ベストレストラン50」、「アジアベストレストラン50」にランクインするシェフ等、世界で活躍するシェフの経験や料理人としての想いを直接聞くことができるパネルディスカッションを行う。また、ポップアップレストランでは、一流シェフ同士が共作したこの日だけしか味わうことのできない料理を提供する。大阪の料理人に世界のトップシェフと触れてもらうことでさらなる研鑽のきっかけとするほか、ネットワークの構築を目的に実施する。
- 食創造都市 大阪推進機構は、大阪の食のブランディング活動を通じて、「食のまち・大阪」を世界にアピールし、大阪の都市ブランド向上を進めるために、大阪商工会議所と公益財団法人 大阪観光局が共同で設立したもの。①多様性のある大阪の食の魅力発信、②ハイエンドな食に焦点を当てた取り組みの推進、③料理人、料理店、美食家などと連携したプログラムの実施を主たるミッションとして、オール大阪で取り組んでいく。

※ご取材いただける場合は、資料3(取材要領)に必要事項をご記入の上、3月19日(木)正午までにFAXにてご回示ください。

【シンポジウム 開催概要】

- 日時：2020年3月26日(木) 14:00～19:00
場所：ザ・リッツ・カールトン大阪 2階「ザ・グランド・ボールルーム」(大阪市北区梅田2丁目5-25)
定員：なし(大阪の料理人、飲食関係者、観光関係者等、100名程度の参加を予定)
参加費：無料(交流会参加：5,000円/人)
内容：<第1部>14:00～14:10 主催者挨拶
食創造都市 大阪推進機構 代表
尾崎 裕 大阪商工会議所会頭、溝畑 宏(公財)大阪観光局理事長
14:10～15:10 講演
<第2部>15:20～17:00 パネルディスカッション(逐次通訳有)
<第3部>17:15～19:00 交流会 ※登壇者も参加予定

【ポップアップレストラン 開催概要】

日 時 : 2020年3月27日(金) 18:30~21:30 (18:00開場)
場 所 : 中之島 LOVE CENTRAL (大阪市北区西天満2丁目1-18)
定 員 : 先着60名
参加費 : 30,000 円 (税・ペアリングワイン込) /人
内 容 : 世界のトップシェフ同士のコラボレーション・ディナー
ラ・シーム 高田裕介オーナーシェフ (大阪)
×
Toyo Eatery ジョーディ・ナバラ氏 (フィリピン・マニラ)
※デザートでの参加 Seiichiro, Nishizono 西園誠一郎オーナーシェフ (大阪)

以 上

＜添付資料＞

1. 「世界のトップシェフによるシンポジウムと交流会」案内状
2. 「ポップアップレストラン」案内状
3. 「食創造都市 大阪推進機構」設立 キックオフイベント 取材要領

事前申込制

先着100名

世界のトップシェフによる シンポジウムと交流会

2020年3月26日 木
14:00~19:00



場
所

ザ・リッツ・カールトン大阪
2階「ザ・グランド・ボールルーム」
大阪市北区梅田2丁目5-25



参
加
費

無料 (シンポジウムのみ参加の場合)

交流会参加 **5,000円**

申
込
み
・
問
い
合
わ
せ

食創造都市 大阪推進機構
(事務局:大阪商工会議所 地域振興部)

TEL 06-6944-6323

E-mail chishin@osaka.cci.or.jp

申込締切日:3月19日(木)

QRコードからお
申込みください。
または、「大商
イベント」で検索



第1部

講演会

14:00~15:10

14:00~14:10

主催者挨拶

大阪商工会議所 会頭 尾崎 裕
(公財)大阪観光局 理事長 溝畑 宏

14:10~14:30

講演「食創造都市 大阪推進機構の設立について
~これからの大阪の食にとって大切なこと~」
㈱ケイオス 代表取締役 澤田 充

14:30~14:50

講演「飲食店の国際化」(仮題)
辻調理師専門学校 校長 辻 芳樹

14:50~15:10

講演「世界の中の大阪 ~世界的美食家(フーディーズ)と
メディアが大阪をどう見ているか~」
コラムニスト 美食評論家
世界ベストレストラン50・アジアベストレストラン50日本評議委員長
中村 孝則 氏

第2部

パネルディスカッション

15:20~17:00

15:20~15:40

講演「海外で日本料理をやるということ」(仮題)
UMU(うむ・生) 総料理長 石井 義典 氏
※調整中

15:40~17:00

パネルディスカッション

逐次通訳有り

テーマ:「海外から人を呼べるお店になるためには」
パネリスト:

傳 料理長 長谷川 在佑 氏 (東京)
La Maison de la Nature Goh
オーナーシェフ 福山 剛 氏 (福岡)
Twins Garden イワン・ベレズツキー氏 &
セルゲイ・ベレズツキー氏 (ロシア・モスクワ)
※調整中
Toyo Eatery オーナーシェフ ジョーディ・ナバラ氏
(フィリピン・マニラ)

コーディネーター:

㈱Office musubi 代表取締役
Osaka Food Lab 運営事務局代表 鈴木 裕子

第3部

交流会

17:15~19:00

立食形式
登壇者および参加者の皆様との交流をお楽しみください。

世界のトップシェフによるシンポジウムと交流会について

2020年1月、大阪商工会議所と大阪観光局は新組織「食創造都市 大阪推進機構」を立ち上げ、大阪の食の多様な魅力の向上と、それらの内外への発信の強化を共同で進めていくことになりました。今回は、組織発足を記念して、**世界で活躍するシェフを大阪に招いたキックオフイベント**を開催いたします。世界のトップシェフの経験や料理人としての想いを直接聞ける貴重な機会となりますので、**料理に携わる方はもちろん、広く飲食業界の皆様のご参加をお待ちしております。**

登壇者紹介

※登壇者は一部変更になる可能性があります。

食創造都市 大阪推進機構 プロデューサー (株)ケイオス 代表取締役 澤田 充

第1部／講演

街づくり、街ブランド、コミュニティデザインの事業領域からなる(株)ケイオス代表。関西学院大学卒業後、(株)リクルートを経て、1993年独立。「淀屋橋WEST」「淀屋橋odona」「グランフロント大阪」「UMEKITA FLOOR」「京阪中之島線駅」「エアポートワイナリー」食べ歩き街歩き「北船場茶論」、若手料理人独立支援「チャレンジキッチンプロジェクト」「なんばこめじるし」、カンテサンス（ミシュラン三つ星）HEINZ BECK（ミシュランローマ三つ星）INUA（コペンハーゲンNOMAプロデュース）、など

食創造都市 大阪推進機構 シニアアドバイザー 辻調理師専門学校校長 辻 芳樹

大阪府生まれ。父・辻静雄氏の後を継いで、1993年、学校法人辻料理学館理事長、辻調理師専門学校校長に就任。2000年九州・沖縄サミットでは首脳晩餐会の料理監修を、2019年G20大阪サミットでは首脳夕食会のエグゼクティブプロデューサーを務めた。また料理人発掘コンペティション「RED U-35」の審査員長を務めるなど、さまざまな形で食文化の発展に貢献。2018年にはフランスと日本の料理の架け橋となったことが評価され、フランス国家功労勲章「シュヴァリエ」受章。

コラムニスト 美食評論家 世界ベストレストラン50・アジアベストレストラン50日本評議委員長 中村 孝則 氏

コラムニスト。1964年神奈川県葉山町生まれ。ファッションからカルチャー、旅やホテル、ガストロノミーからワイン&シガーまで、ラグジュアリーライフをテーマに、執筆活動を行っている。また最近では、テレビ番組の企画や出演、トークイベントや講演活動も積極的に展開している。「世界のベストレストラン50」「アジアのベストレストラン50」日本評議委員長。剣道教士7段。大日本茶道学会茶道教授。

UMU(うむ・生) 総料理長 石井 義典 氏

第2部／講演

辻調理専門学校卒。「京都吉兆」嵐山本店副料理長や国連大使公邸料理長（ジュネーブ、ニューヨーク）等を経て、2010年、UMU2代目総料理長に就任。ロンドンで始めて懐石料理を紹介する。漁師たちに「生け締め」の手法を伝授。英国の魚料理レベル向上に貢献。ヨーロッパの日本料理店で初めてミシュラン二つ星を獲得（2016年版）。お皿の製作や生け花も行う。

傳 料理長 長谷川 在佑 氏

第2部／パネラー

東京生まれ。老舗割烹「うを徳」や多数の料理店にて経験を積む。2008年、29歳で東京・神保町に「傳」開業。2019年、「アジアベストレストラン50」3位、「世界ベストレストラン50」11位（どちらも日本国内最高位）。

La Maison de la Nature Goh オーナーシェフ 福山 剛 氏

福岡県生まれ。地元福岡で修業を積み、2002年、福岡・西中州にフランス料理店「La Maison de la Nature Goh」をオープン。2019年「アジアのベストレストラン50」24位。ガガン（バンコク）等とのコラボ経験多数。

Twins Garden セルゲイ・ベレズツキー 氏 & イワン・ベレズツキー 氏

ロシア・モスクワの双子のシェフ。イワンはスペインで世界一予約の取れないレストランと言われた「エルブジ」等、セルゲイはロシアのサンクトペテルブルクで研鑽を積み、2014年より双子で活動を開始。2018年「Twins Garden」開業。自身の農場で取れた食材を中心に、現代的なロシア料理を展開。2019年「世界のベストレストラン50」19位。

Toyo Eatery オーナーシェフ ジョーディ・ナバラ氏

マニラ出身。イギリスの伝説的レストラン「The Fat Duck」等で研鑽を積み、2016年「Toyo Eatery」開業。2018年「アジアのベストレストラン50」で「注目のレストランミューレ賞」受賞。3月27日（金）のポップアップレストランにも参加。

食創造都市 大阪推進機構 マーケティング&PRディレクター

(株) Office musubi代表取締役／Osaka Food Lab 運営事務局 代表 鈴木 裕子

第2部／コーディネーター

愛知県出身。米国留学、外資系通信会社、マーケティング会社等の勤務を経て、地元・名古屋にて愛知万博に向けたプロジェクト「グレーターナゴヤイニシアチブ」担当、JETROの民間アドバイザーなどを歴任。2010年に食専門の企画マーケティングを行う(株)Office musubiを設立。2013年に大阪に拠点を移し、企業のマーケティングや新規商品開発支援、海外販路開拓等を幅広く手掛ける。また、2018年秋に開業した、食ビジネスの起業・創業を支援する日本初のフードビジネスインキュベーター「OSAKA FOOD LAB」の代表を務める。

「食創造都市 大阪推進機構」の思い

国内では、古くから「食の都」や「天下の台所」として知られている大阪。しかしながら、世界的には「食の都」としては知られておらず、お好みやたこ焼きなどのいわゆる「こなもん」のイメージが定着しているのが現状です。実際、大阪を訪れるインバウンド客の食消費単価は他美食都市に比べて低くなっています。

本組織では、「こなもん」だけでなく、歴史文化に裏打ちされた高級かつ上質な食まで幅広い食を楽しめるという大阪本来の魅力を世界に発信するため、料理人、料理店、美食家などと連携したプログラムを実施していきます。本組織の取り組みにより、世界における大阪の食のブランディング力を高めて、「食のまち・大阪」を世界にアピールするとともに、大阪の都市ブランド向上につなげていきます。

主催：食創造都市 大阪推進機構 （大阪商工会議所・(公財)大阪観光局）

ポップアップ レストラン

世界のトップシェフによる
コラボレーション・ディナー

日
時

2020年3月27日 金

18:30~

18:00開場

場
所

中之島LOVE CENTRAL

大阪市北区西天満2丁目1-18



地下鉄御堂筋線「淀屋橋」駅1番出口より徒歩4分
京阪中之島線「なにわ橋」駅1番出口より徒歩3分

参
加
費

30,000円
(税・ペアリングワイン込)

申
込
み

QRコードからお申込みください。
または「大商 イベント」で検索
申込締切日:3月19日(木)



定
員

先着60名様限定
※要事前申込

料
理
人

高田 裕介(大阪・La Cime)

×

ジョーディ・ナバラ
(マニラ・Toyo Eatery)

デザート: 西園 誠一郎(大阪・Seiichiro, Nishizono)

お問い合わせ

食創造都市 大阪推進機構
(事務局: 大阪商工会議所 地域振興部)

TEL 06-6944-6323

E-mail chishin@osaka.cci.or.jp

世界のトップシェフによるポップアップレストランについて

2020年1月、大阪商工会議所と大阪観光局は新組織「食創造都市 大阪推進機構」を立ち上げ、大阪の食の多様な魅力の向上と、それらの内外への発信の強化を共同で進めていくことになりました。今回は、組織発足を記念して、世界で活躍するシェフを大阪に招いたキックオフイベントを開催いたします。ポップアップレストランでは、一流シェフ同士が共作した、この日だけしか味わうことのできないお料理をお楽しみいただけますので、皆様のご参加をお待ちしております。

参加シェフ紹介

La Cime(ラ シーム)

オーナーシェフ 高田 裕介 氏 (大阪・本町)

1977年生まれ、奄美大島出身。辻調理師専門学校卒業後、大阪市内のフレンチ、イタリアン数軒での勤務を経て渡仏。フランスを代表するグランメゾン「タイユヴァン」等で修業を積む。帰国後、2010年に現店をオープン。2012年度版のミシュランにて一つ星を獲得し、2016年度版からは二つ星に昇格。2018年、「アジアベストレストラン50」で初登場ながら17位にランクイン。2019年には14位を獲得。故郷の奄美大島など国産の素材にこだわりながらコンテンポラリーなフレンチを展開する。



Toyo Eatery(トヨー イーターリー)

オーナーシェフ ジョーディ・ナバラ氏(フィリピン・マニラ)

マニラ出身。イギリスの伝説的レストラン「The Fat Duck」で料理人としてのキャリアをスタートし、香港の「Bo Innovation」「天空龍吟」で研鑽を積む。2014年マニラに「Black Sheep」を開業し、独立。2016年に現店をオープン。2018年「アジアのベストレストラン50」で「注目のレストランミューレ賞」受賞。2019年「アジアのベストレストラン50」では43位を獲得。伝統を重視しながらも、コンテンポラリーなプレゼンテーションをフィリピン料理で実現している。

Seiichiro, Nishizono(セイイチロウニシゾノ)

デザートでの参加

オーナーシェフ 西園 誠一郎 氏(大阪・京町堀)

1981年、兵庫県生まれ。ヒルトン大阪、御影高杉などで勤務後、製菓学校講師やアパレルブランドとのコラボスイーツを発表する。2014年に現店をオープン。2020年、バンコクに同店をオープン予定。



「食創造都市 大阪推進機構」の思い

国内では、古くから「食の都」や「天下の台所」として知られている大阪。しかしながら、世界的には「食の都」としては知られておらず、お好みやたこ焼きなどのいわゆる「こなもん」のイメージが定着しているのが現状です。実際、大阪を訪れるインバウンド客の食消費単価は他美食都市に比べて低くなっています。

本組織では、「こなもん」だけでなく、歴史文化に裏打ちされた高級かつ上質な食まで幅広い食を楽しめるという大阪本来の魅力を世界に発信するため、料理人、料理店、美食家などと連携したプログラムを実施していきます。本組織の取り組みにより、世界における大阪の食のブランディング力を高めて、「食のまち・大阪」を世界にアピールするとともに、大阪の都市ブランド向上につなげていきます。

※ご注意※

- 本イベントは事前申込制です。3月23日(月)までにお振込みをお済ませした方のみが対象となります。
- メニューはコース形式となりますが、詳細は決定しておりません。当日までお楽しみにお待ちください。

「食創造都市 大阪推進機構」設立 キックオフイベント 取材要領

「食創造都市 大阪推進機構」

(事務局：大阪商工会議所・(公財)大阪観光局)

「食創造都市 大阪推進機構」設立 キックオフイベントとして、3月26日(木)にシンポジウム、3月27日(金)にポップアップレストランを開催いたします。

1. 日時・場所

<シンポジウム>

○2020年3月26日(木) 14:00～19:00 (13時30分受付開始)

○ザ・リッツ・カールトン大阪 2階「ザ・グランド・ボールルーム」

(大阪市北区梅田2丁目5-25)

<ポップアップレストラン>

○2020年3月27日(金) 18:30～21:30 (18時受付開始)

○中之島LOVE CENTRAL (大阪市北区西天満2丁目1-18)

2. 取材受付

○それぞれ、会場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. スケジュールについて

○「シンポジウム案内状」(資料1)、「ポップアップレストラン案内状」(資料2)をご参照ください。

※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

<ポップアップレストランでのコラボレーションディナーについて>

○プレスの写真撮影用料理を1コース分用意しています。

<プレス控室について>

○シンポジウム、ポップアップレストランともに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。

【お問合せ先】

(「食創造都市 大阪推進機構」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: a-tosaka@osaka.cci.or.jp

※3月26日(木)、27日(金)は、電話: 090-8752-6395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、**3月19日(木) 正午までに**必要事項をご記入の上、FAXにてご回答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

「食創造都市 大阪推進機構」設立 キックオフイベントを 取材します(予定含む)

※取材予定のものに○をご記入ください。

1. シンポジウム(3/26) およびポップアップレストラン(3/27)
2. シンポジウム(3/26)のみ
3. ポップアップレストラン(3/27)のみ

貴社名

お名前

電話番号

※ご記入いただきました情報は、会場であるリッツカールトン大阪および中之島LOVE CENTRALに提供するとともに、大阪商工会議所・大阪観光局からのご連絡に使用いたします。