

大阪経済記者クラブ会員各位

＜お問合せ先＞

大阪商工会議所 地域振興部 （登坂・中村）

T E L : 06-6944-6323

株式会社ぐるなび 広報グループ

T E L : 03-3500-9700 MAIL : pr@gnavi.co.jp

食の都・大阪で育まれた大阪ならではの割烹を楽しむ

2月3日（月）～27日（木）までの特別な25日間！

「大阪割烹体験2020」開催

～大阪の伝統を継承する割烹料理店 62店舗が参加！～

URL <https://pr.gnavi.co.jp/promo/osakakappo/>

大阪割烹体験実行委員会（大阪商工会議所、株式会社クリエテ関西（あまから手帖）、株式会社ぐるなび、株式会社ジオード、NPO法人浪速魚菜の会、公益財団法人大阪観光局）は、食の都・大阪で育まれた大阪ならではの割烹を楽しむイベント「大阪割烹体験2020」を2月3日（月）～27日（木）に大阪府内の62店舗で開催します。

大阪割烹体験は、高級感のある割烹を身近に感じていただくことで大阪割烹の体験者を増やし、大阪で生まれた割烹文化の魅力や、大阪の食文化の上質性を発信することを目的に開催され、今回で10回目の開催となります。

また、大阪の食文化を支えてきた地元の野菜と魚介類の魅力を発信することを目的に、大阪産（もん）とコラボレーションし、大阪産（もん）※を使用している割烹店や日本ワインを提供できるお店をサイトで紹介し、さらなるブランドアップに貢献します。

大阪は「食い倒れの街」として、だし文化など優れた和食文化を花咲かせてきました。とりわけ、板前がお客様の要望に応じて新鮮な食材を目の前で調理する割烹文化は、明治時代から大正時代にかけて大阪で生まれ、育まれました。板前の磨きぬかれた技と経験で作上げた料理を、カウンター越しに会話を楽しみながら臨場感たっぷりに堪能できるのが、大阪の誇るカウンター割烹の醍醐味です。「大阪割烹体験」を通じて、割烹との新たな出会いを提供しその魅力を発信するとともに、イベント後のリピート客の創出を目指します。

開催期間中は一部店舗ではご試食、ご取材が可能です。お忙しい折とは存じますが、是非ご取材賜りますようお願い申し上げます。



▲大阪割烹体験イメージ

「大阪割烹体験2020」開催概要

- 主 催： 大阪割烹体験実行委員会（株）クリエテ関西《あまから手帖》、
（株）ぐるなび、（株）ジオード、
NPO法人浪速魚菜の会、大阪商工会議所、（公財）大阪観光局）
- 後 援： 大阪府、大阪市
- 開 催 期 間： 2020年2月3日（月）～2月27日（木）の25日間
- エ リ ア： 大阪府内
- 参加店舗数： 62店舗（詳細は次頁参照）
- 企画・価格： ランチ：3,000円/5,000円/7,000円/10,000円
ディナー：7,000円/10,000円/12,000円/15,000円
※いずれも税・サービス料および飲物代は別となります。
※各レストランによって、メニューの内容、定額料金のコース数は異なります。
- 予 約 方 法： 【お電話の場合】
各店舗へお電話の上、「大阪割烹体験特別コース」のご予約である旨をお伝えください。
- 【ネット予約の場合】
ぐるなび店舗ページのコース予約ページ内
「【大阪割烹体験】〇〇〇〇〇円プラン」から「このコースをネット予約」
ボタンをクリックして下さい。
※予約、お問い合わせ、休業の確認は各店舗へお願いいたします。
- 公式サイト： <https://pr.gnavi.co.jp/promo/osakakappo/>

「大阪割烹体験2020」割烹店62店の提供価格と参加企画

★の店舗はご試食、ご取材可能な店舗です。

エリア	取材 対応	店名	価格		大阪産 (もん)	日本 ワイン
			ランチ	ディナー		
梅田・北新地	★	いわき	—	10,000円/15,000円		
		天満橋 藤かわ	10,000円	15,000円	●	
	★	北新地 割烹 ふじ久	7,000円/10,000円	12,000円/15,000円	●	
		御料理 おおくらの 北新地 懐石	5,000円	12,000円	●	●
		日本料理 なかむら	5,000円	10,000円/12,000円	●	
	★	おくどさん小柴	3,000円/5,000円	7,000円/10,000円		
		地魚と地野菜 心屋 上通り店	—	10,000円/12,000円		
		旬菜旬魚 淡	3,000円/5,000円	7,000円/10,000円	●	●
		浪速割烹 昇	7,000円/10,000円	10,000円/15,000円	●	●
		なりはん	5,000円	7,000円/10,000円		
		メーザ・エスタシオン ～NU chayamachi～	3,000円/5,000円	7,000円/10,000円	●	●
		北新地 君しま	—	7,000円	●	
		ホテルグランヴィア大阪 日本料理 大阪 浮橋	5,000円/7,000円	10,000円/15,000円	●	●
		ホテルグランヴィア大阪 なにわ食彩しずく	3,000円	7,000円	●	●
		和おん 銀沙	—	10,000円/15,000円		
		心の館 清水 梅心	5,000円/7,000円	10,000円/12,000円		
		北新地魚菜まさ志	—	10,000円		●
		和み酒 仁	—	10,000円/12,000円		
		北新地 はし本	3,000円	10,000円	●	
		魚しゃぶ 北新地 うえはら	—	7,000円	●	●
		大田川	3,000円	7,000円/10,000円		
		北新地 湯木 新店	3,000円/5,000円	10,000円/15,000円	●	
		日本料理 北新地 弁天	—	10,000円		
		日本料理かこみ	5,000円/7,000円	12,000円/15,000円		
		北新地 銀杏	—	10,000円		
		割烹 味菜	3,000円/5,000円	7,000円/12,000円	●	●
		北新地 穂の河	5,000円	10,000円/15,000円		
		かどのや	—	12,000円/15,000円	●	
		ふくのや	3,000円/5,000円	15,000円	●	
		かが万	5,000円/10,000円	15,000円	●	
難波・心斎橋		創作天ぷらと酒とワイン ぶらりん	3,000円	10,000円	●	●
		正井丹吾亭	—	7,000円		
	★	懐石 本多	5,000円	12,000円	●	
		旬鮮和楽 さな井	—	10,000円/12,000円	●	
		浪速割烹 菟川 (きがわ)	7,000円/10,000円	15,000円	●	
		鶴林よしだ	—	7,000円		
	★	おおさか料理 浅井東迎	5,000円/7,000円	12,000円	●	●
		魚貝小皿和食 一喜	—	12,000円		
		鯨料理 料亭 西玉水	—	10,000円/15,000円		
		季菜夢せと	—	7,000円/10,000円		

「大阪割烹体験2020」割烹店62店の提供価格と参加企画

★の店舗はご試食、ご取材可能な店舗です。

エリア	取材 対応	店名	価格		大阪産 (もん)	日本 ワイン
			ランチ	ディナー		
大阪市内		このは	5,000円/7,000円	12,000円/15,000円		
		和食Labo. 新た	5,000円	7,000円/10,000円		
		右近	—	7,000円	●	
		京町堀 莉玖	5,000円/7,000円	7,000円/10,000円	●	
		にしの	—	15,000円		
	★	なにわ料理 有	—	12,000円	●	
		旬彩和食 万や	3,000円/5,000円	7,000円/10,000円		
		新和食 きくい	—	10,000円		
		割烹 本郷	3,000円	7,000円	●	
		福島もう利	5,000円	10,000円	●	●
		和 藤もと	—	10,000円/12,000円	●	
		酒肴 大阪まんぷく堂	—	7,000円		
		菜庭酒菜 櫓仁	—	7,000円	●	
		京橋 新市	—	7,000円		
		中之島 穂の河	3,000円	7,000円		
大阪府下		山海料理 仁志乃	3,000円	7,000円	●	
		旬菜 山崎 竹谷店	—	7,000円		●
		天邑 あつが瀬	5,000円	10,000円	●	●
		日本料理 大屋	5,000円	7,000円		●
		美食 結	3,000円/5,000円	7,000円	●	●
		旬魚菜・鍋・懐石 欣とと	—	7,000円		
		一汁二菜うえの 豊中店	3,000円	7,000円		

<FAX返送先> 03-3500-9731

大阪割烹体験実行委員会事務局（株式会社ぐるなび 広報グループ）行

食の都・大阪で育まれた大阪ならではの割烹を楽しむ

2月3日（月）～27日（木）までの特別な25日間！

「大阪割烹体験2020」開催

～大阪の伝統を継承する割烹料理店 62店舗が参加！～

URL <https://pr.gnavi.co.jp/promo/osakakappo/>

取 材 申 込 書

貴社名

媒体名

御所属／御芳名

計 名

カメラ ENG（ 台） ・ スチール（ 台）

TEL

FAX

E-mail

ご取材希望店舗

ご試食・取材希望日 月 日