

食の都・大阪スタイル宣言 記念シンポジウム & 記念食事会

大阪の食の総合的なブランドイメージ向上を図る「食の都・大阪」推進会議(事務局：大阪商工会議所)は、和・洋・中などの料理ジャンルをこえて存在する“大阪らしさ”を7項目にとりまとめ、「食の都・大阪スタイル宣言」として発表しました。
今回はその記念シンポジウムと食事会を開催します。是非ご参加下さい!

食の都・大阪スタイルって何?

(宣言文は裏面をご覧ください)

- 料理ジャンルや業態のことではなく、長くこの地で受け継がれ、かつ現在のお客様からも支持されている、食における“大阪らしさ”
- 飲食店は…ストアコンセプトや従業員教育に採り入れると、お店の付加価値化や差異化につながる!
- お客様は…“大阪らしい”味、技、おもてなしを知って食べると、より美味しく、より深く味わえる!

1 宣言記念シンポジウム

3月14日 日

日時 平成22年3月14日(日) 14:00~17:00
場所 スイスホテル南海大阪 7階「芙蓉」(大阪府中央区難波5-1-60)
参加 無料/定員100名/事前申込必要

プログラム

- 14:00 開会挨拶 「食の都・大阪」推進会議 代表 小嶋 淳司 氏
食の都・大阪スタイル宣言のご紹介(ビデオ上映)
- 14:15 基調講演 大阪市立大学大学院経営学研究科 准教授 小林 哲 氏



「食の都・大阪スタイル宣言を
どのように飲食店経営に生かすか」

- 15:30 パネルディスカッション (~17:00)



「食の都・大阪を支える味、技、おもてなし
~大阪の食のビジネスコンテンツを高めよう!」

大阪市立大学准教授 小林哲氏、「ジョヴァノット」オーナーシェフ 上村和世氏、NPO法人浪速魚菜の会代表理事 笹井良隆氏
(社)大阪外食産業協会筆頭副会長/(株)本家さぬきや 代表取締役社長 平野譲氏、(株)阪神エルマガジン社「ミーツ・リージョナル」編集長 金馬由佳氏



2 宣言

3月15日 月



「和・洋・中」

申込受付を締め切らせていただきました。
たくさんのご応募ありがとうございました。

日時 平成22年3月15日(月) 12:00~14:00
場所 エプバンタイユ(epouvantail)
大阪府中央区南船場 4-13-22(06-6252-4648)
参加 お1人様 12,600円(税込)/定員60名/事前申込必要
プログラム 「食の都・大阪スタイル」をふまえた和洋中コラボによるコース料理

浪速割烹「甚 川」 上野 修 氏
フランス料理「エプバンタイユ」 山田 精三 氏
中国華膳「彩 菜」 大宜味 剛 氏



1 宣言記念シンポジウム

3月14日(日)

| マーケティングの視点 | オーナーシェフの視点 | 食材生産・流通の視点 | 外食チェーン経営者の視点 | メディアの視点 |
|--|---|---|--|--|
|  小林哲氏 大阪市立大学 准教授 |  上村和世氏 「ジョヴァノット」オーナーシェフ |  笹井良隆氏 NPO法人浪速魚菜の会 代表理事 |  平野譲氏 (社)大阪外食産業協会筆頭副会長 (株)本家さぬきや代表取締役社長 |  金馬由佳氏 (株)京阪神エルマガジン社「ミーツリージョナル」編集長 |

コーディネーター

2 宣言

申込受付を締め切らせていただきました。
 たくさんのご応募ありがとうございました。

3月15日(月)

| 和 | 洋 | 中 |
|--|---|--|
|  幼少より同店創業者の父・上野修三氏の姿を見て育つ。志摩観光ホテルでフランス料理の修行を積み85年帰阪。現在、二代目として浪速割烹の伝統を守る。 |  新大阪ホテル(現リーガロイヤルホテル)を経て80年同店創業。大阪のフレンチの草分け的存在。伝統野菜や自ら捕獲した野生鳥獣など素材を生かした料理を提供。 |  陳建民氏の「四川飯店」で修行後渡米。宗右衛門町「ホテルメトロ21 乾隆亭」料理長を経て01年同店創業。広東料理や和洋を採り入れている点の特徴。 |
| 浪速割烹 上野修氏 素材そのものの味が100%とするなら、料理人はそれを120%にする。そこには大阪の「喰い味」がある。 | フランス料理 エパンタイユ 山田精三氏 これからの料理は地域性と伝統が問われる。「大阪のフレンチ」としてどうあるべきか。これを追求していきたい。 | 中国華膳 彩葉 大宜味剛氏 大阪の「値打ち感」とは安さのことではない。ダシや調味料にもこだわる高質な料理にこそ「値打ち感」が出せる。 |

※ご参考 「食の都・大阪スタイル宣言」

「すべてはお客様が楽しく味わうために」それが食の都・大阪スタイルです。その維持向上のため、7つのことにこだわります。

- 「喰い味」を追求し、誰もがうまいと思う味を提供します。
 喰い味とは、大阪が追求する「素材の持ち味を生かした誰もが旨いと思う味」のこと。世界の誰もが旨いと思う「味のグローバル・スタンダード」を目指します。
- ダシにこだわり、素材を余すことなく生かします。
 良い素材を吟味するのは当然のこと、料理のジャンルを超えて「ダシ」にこだわり、素材本来の持ち味や隠れた魅力を引き出すことで、素材を余すことなく生かします。
- 大阪ならではの旬を大切にします。
 季節感や祭事を大切にしながら、商都で育まれた大阪ならではの「旬の料理」を器に盛り込みます。
- 素材や調理技法を組み合わせ、新しい味わいを創造します。
 大阪が得意とする「和える・混ぜる」といった調理技法を駆使し、鮮度を第一に素材をダイナミックに組み合わせることで、理想的なマリージュのなかに創造性あふれる魅力的な料理を提供します。
- 良質な値打ち感を提供します。
 どこよりも味にこだわるのが大阪。第一に料理の質を追求し、それを納得できる価格で提供する。大阪スタイルは「質の高い値打ち感」を大切にします。
- 店主の個性も味わいのひとつ。お客様とのかかわりを大切にします。
 カウンター割烹を生んだ大阪の料理は、人と人とのかかわりのなかで味わうもの。作り手と食べ手の「かけあい」がスパイスとなり、料理に絶妙な味を醸し出します。
- 料理の主役は食べ手。お客様に楽しんでいただく場を提供します。
 楽しく食べてこそ料理。料理の主役はあくまで食べ手であるお客様とこそ、上質で心地よい時間と空間を演出し、お客様に心の底から料理を楽しんでもらう。そんな食べ手の側に立った細やかな心配りで「もてなし」を尽くします。

お申し込み用紙

お申込は 06-6944-6565 (「食の都・大阪」推進会議事務局) にこの用紙のままFAX送信して下さい。

ご記入頂いた情報は「食の都・大阪」推進会議事務局(大阪商工会議所)から事務連絡・食に関する情報提供をさせて頂く際に使用します。

参加されるイベントに○を付けて下さい

1. 宣言記念シンポジウム(3/14(日)) 2. ~~宣言記念食事会(3/15(月))~~

| | | | |
|-----|-------|-----|------|
| お名前 | ふりがな: | 勤務先 | 部署役職 |
| | ふりがな: | 勤務先 | 部署役職 |
| 住所 | 〒 | | |
| TEL | FAX | | |
| メール | | | |