

大阪経済記者クラブ会員 各位

(同時資料提供：外食産業記者会、飲食関係専門紙・誌)

「食の都・大阪グランプリ」の実施について

【お問合せ先】

大阪商工会議所 中小企業振興部(中村・野田)

TEL：06-6944-6493

- 大阪の食の新たな魅力・イメージの向上、食を支える産業基盤の整備を図るため、大阪の食にかかわる産官学が集う「食の都・大阪」推進会議(代表＝小嶋淳司・大阪商工会議所副会頭、松本孝・ミナミまち育てネットワーク執行役／事務局＝大阪商工会議所)は、料理コンテスト「食の都・大阪グランプリ」を実施します。
- このコンテストは、大阪の食の特質を行動指針としてまとめた「食の都・大阪スタイル宣言」7カ条を実践する事業で、料理人の技能コンテストというよりは、“飲食店で提供できる大阪らしい料理”の創意・工夫を競うものです。
 - ※「食の都・大阪スタイル宣言」とは、和・洋・中など料理のジャンルを超えた大阪の食の特質をまとめたもので、「喰い味」「お値打ち感」「出汁へのこだわり」「大阪産(おおさかもん)食材の使用」等、7カ条からなり、平成22年2月に発表しました。(別添資料を参照)
- 募集期間は本日から11月末日まで。1次審査は12月中旬、決勝審査は来年2月6日に辻調理師専門学校で行います。
- 募集対象は大阪のプロ料理人およびプロ料理人を目指す学生です。
- 審査委員会は『あまから手帖』編集顧問の門上武司氏を委員長に、審査員は女優の水野真紀氏をはじめ、大阪の和・洋・中の著名料理人等で構成し、新しい食材の選択や組み合わせ、調理技術、サービスの仕方等によって、世界から注目されるような“大阪らしさ”が表現されているかどうかを評価します。
- コンテストに入賞した料理は「大阪スタイル料理」として発表し、大阪の料理人のジャンルを超えた研鑽・交流につなげるとともに、飲食業ならびに食材・道具等も含めた食関連産業全体の振興を促すことも狙いとしています。
- また、国内はもとより中国などアジア諸国からの観光客に対して、大阪の「食」の新しいイメージ、正しい情報を発信することにより、「旅游都市」大阪への集客を図ります。

以上

<添付資料>

- 「食の都・大阪スタイル宣言」のパンフレット
- 「食の都・大阪グランプリ」の募集要項

募集作品<補足>

- ・応募者本人の考案によるもの、他のコンテスト等や出版物等で未発表のものに限ります。なお、お店でメニューとして提供しているものでも可能ですが、その場合、提供店の経営者から応募の了承を得てください。
- ・応募日以降、応募作品に係る著作権・使用権は主催者に帰属するものとしますが、自店で営業用メニューとして提供されることを妨げるものではありません。
- ・応募作品は2月上旬時点で調理できるものとし、レシピ記入も応募時点でなく決勝開催時点で入手可能な材料をもとに記入してください。但し、応募時同封の写真は、代用品を用いて調理したものを撮影したもので構いません。
- ・皿上に添える装飾物(葉や花飾り等)や付属食器等の使用は自由です。別添えのソース・タレ等の添付は可能です。
- ・デザートは審査対象外です。
- ・応募および決勝競技に係る一切の経費(食材等の購入費・試作費・運搬費その他)はすべて応募者の負担とします。
- ・レシピには、実使用分原価、想定売価、原価率を記載していただきます。原価は大阪府下の市場における常識的な価格とし、売価はお店で通常提供できる現実的な価格として下さい。
- ・PR文は“大阪らしさ”をどうとらえ、どう料理に表現したかという点に必ず言及し、200字以内で記入して下さい。

決勝競技方法 (決勝進出者には詳細を後日ご連絡します)

- ・辻調理師専門学校の和洋中の各実習室で行います。当日は、会場の設備や使用方法に精通し、調理器具の洗浄作業等を担当する助手をお1人1名ずつ配置します。
- ・材料、調味料、食器(概ね同一のものを6つ)、調理道具等、着衣物、消耗品等は、原則として全て競技者自身が自己の責任で持ち込むこととします。但し、材料、調味料の中で一般的なもの(下記参照)は会場で用意します。
- ・事前作業を行った材料は原則として認めません。但し、下記の範囲で持込みを認めます。当日は、これら条件の下、90分間(準備15分、調理75分)で応募レシピどおりに6人分調理(原則6つの皿/器に1人分ずつ盛り付ける。但し、やむを得ない場合に限り複数人数分を大皿に盛ることを認めます。その場合、当該大皿を最低2皿以上作る)して頂きます。
- ・時間超過、持込みの違反、事前準備の違反などがある場合、減点対象となります。

■主な材料の持ち込み可否(一例)

	持ち込みが可能なもの	持ち込みが不可能なもの
加工品	ハム、ベーコン、パスタ類、春巻きの皮、ワンタンの皮、漬物類など。	各種すり身(魚、エビ、鶏など)、茹でた野菜・肉類など、焼いた肉類・魚介類など、切った野菜・肉類など。
ダシなど	和食の出汁(昆布・かつお・出しじゃこなど)、洋食のブイヨン・フォンなど、中華の上湯・二湯・白湯など、合わせ出汁、乾物を戻したのもの。	各種ルー、自家製ソースなど。
調味料	ワイン、リキュール酒、バルサミコ酢、中国酢、豆瓣醬、オイスターソース、マスタード、ケチャップ、トマトピューレ、ハチミツ、ママレード、味噌など。	マヨネーズ、とんかつソース、ドレッシング類、合わせ酢、合わせ調味料、焼肉のタレ、XO醬、各種市販のソース類など。

■会場を用意される主な材料・調味料 ※但し下記のを多量に使用する場合はご自身でお持ちください。

粉類	小麦粉・片栗粉・コーンスターチなど
油類	揚げ油(大豆油)、サラダ油・ゴマ油・オリーブ油など
調味料	塩、砂糖、醤油、酒、みりん、酢、胡椒、紹興酒など

■会場で準備される主な調理機器、器具 ※決勝進出者には後日詳しい調理機器、器具類の一覧を送付します。

機器類(共用)	フードプロセッサー、スチームコンベクション、サラマnder、ミキサー、電子レンジなど
器具類	一般的な器具全般(まな板、ボウル、バット、ザル、揚げ網、ゴムベラなど)

賞・特典

【プロ部門】

- 分野別優勝……………和・洋・中の各分野から各1名(賞金 各30万円)
- グランプリ……………分野別優勝者から1名(賞金 分野別優勝賞金に加えて20万円)
- テーマ別賞等……………優勝者以外から若干名を予定
上位入賞者(店)・作品を中心に「食の都・大阪情報サイト」で紹介させて頂く他、食関係誌や新聞・TV等のメディアで紹介される可能性、各種イベント等でご活躍頂く可能性があり、主催者はそうした可能性の実現に向け積極的に働きかけを行います。

【学生部門】

- 最優秀賞……………1名(賞金5万円)
- 優秀賞・テーマ別賞等……………10名程度を予定
上位入賞作品を中心に、外食・中食産業等での商品化等に向け、主催者は積極的に働きかけを行います。

開催案内・募集要項

開催趣旨

「食の都・大阪」で育まれてきた食文化をふまえたうえで、現在進行形の“大阪らしさ”を和・洋・中の料理で表現する場を設けることにより、大阪の料理人の研鑽・交流、新たな食文化の創出を促すとともに、入賞者(店)・入賞作品を広報し、大阪の飲食業・食関係産業の振興、大阪への集客促進を図ること。

テーマ

“飲食店等で提供できる大阪らしい料理”

募集作品

1人分の想定売価が800円以上3,000円以下の料理で、単一の皿や器に盛り付けられるもの。但し、**原価率は35%以下**とすること。(複数作品応募可。お店で提供しているものでも可(但し、本人考案作に限る))

参加対象・エントリー分野

【プロ部門】プロ料理人個人(和・洋・中)

経営者・勤務者・年齢・経験不問。但し大阪府内で営業していること。和・洋・中の中からいずれか1分野にエントリー。

【学生部門】プロの調理師等をを目指す学生個人

調理師等を養成する大阪府内の学校に在籍する15歳以上の方。和洋中の分野なし。1次審査のみ。

開催日程

- 応募期間…平成22年10月15日～11月30日(必着)
- 1次(書類)審査…平成22年12月上旬<書類審査>
- 決勝&表彰式…平成23年2月6日(日)午後(夕刻まで)

審査項目・審査方法

- ①大阪らしさ(素材の選択と活かし方、高質な値打ち感、旬や祭りの表現、創造性など)、②外観、③味・香
「食の都・大阪スタイル宣言」(*)を意識しつつも、あなたなりの自由なアイデアと持ち前の料理技術で、あなたの“大阪らしさ”を創造・表現してみてください。
※ http://www.osaka.cci.or.jp/syoku_osaka/ もしくは、検索キーワード「食の都大阪」で、ご確認ください。
- 1次審査…レシピ・PR文・写真による審査(匿名化し審査)学生は1次審査のみ。決勝進出者(学生部門は入賞者)には12月中に文書で連絡をいたします。
- 決勝…試食・外観による審査(本人が当日調理)



第1回

食の都・大阪グランプリ

和洋中のプロ料理人等向け”飲食店で提供できる大阪らしい料理“の本格的料理コンテスト

審査委員長



「あまから手帖」編集顧問

1次(書類)審査は、辻調理師専門学校、辻学園調理・製菓専門学校、大阪調理製菓専門学校の教授陣の方々にもご協力をいただいております。

決勝審査員<氏名50音順>



「本湖月」店主



国立民族学博物館名誉教授・元館長



「ラ・ベカス」オーナーシェフ



辻調理師専門学校理事・技術顧問



リーガロイヤルホテルグループ統括総料理長



社大阪外食産業協会筆頭副会長 株式会社さぬき代表取締役社長



辻調理師専門学校技術顧問



女優 「魔法のレストラン」出演



「一碗水」オーナーシェフ



「エフパンタイク」オーナーシェフ



「ボンテベッキオ」オーナーシェフ



「高麗橋吉兆」若主人

主催：「食の都・大阪」推進会議(事務局:大阪商工会議所)

後援：大阪府、大阪市、(財)大阪観光コンベンション協会、大阪府農業協同組合中央会、(社)大阪外食産業協会、大阪府料理業生活衛生同業組合、(社)大阪司厨士協会、(社)日本中国料理協会大阪地区本部、大阪芽生会 <顧不同・予定>
協力：辻調理師専門学校、辻学園調理・製菓専門学校、大阪調理製菓専門学校

「食の都・大阪」推進会議 「食の都・大阪グランプリ」事務局(担当:野田・中村)
〒540-0029 大阪市中央区本町橋2-8 大阪商工会議所 中小企業振興部 経営支援担当内
TEL : 06-6944-6493 FAX : 06-6944-6565 URL : http://www.osaka.cci.or.jp/syoku_osaka/

