

記者配布資料

平成25年10月4日（金）

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、食関係専門紙・誌）

“大阪らしい料理・デザート”を競う料理コンテスト 「第4回食の都・大阪グランプリ」 決勝競技ならびに表彰式の開催について（取材方お願い）

【お問合せ先】

大阪商工会議所 流通・サービス産業部（野田・中村）

TEL 06-6944-6493

大阪府環境農林水産部農政室地産地消推進G（岩本・小林）

TEL 06-6210-9595

- 「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・大阪商工会議所食料部会長／事務局＝大阪商工会議所）は、プロの料理人・パティシエを対象に“飲食店等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4回食の都・大阪グランプリ」の決勝を、大阪府の「第2の水なす発掘プロジェクト」（全国レベルのブランドとなった水なすに続くスター食材を新たに発掘・発信する大阪府の取組み）とタイアップして、10月13日（日）に辻学園調理・製菓専門学校（大阪市北区西天満1-3-17）で行います。
- 当日は、「和食・日本料理」「洋食・西洋料理」「中国・韓国・アジア料理」「デザート・和洋菓子」の4部門で、7月9日～9月9日に応募があった合計229作品（前回220作品）の中から書類審査（2回）を通過した16作品（4部門×4人＝16人）による決勝競技（調理）を行います。
- 「あまから手帖」編集顧問の門上武司氏（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（特別審査員）をはじめ、大阪のミシュラン3つ星料理人などで構成される審査員7名が、当日調理された料理を試食審査し、各部門の優勝者各1名（計4名）と、その中からグランプリ1名を選出します。また、各部門から1名（計4名）「大阪産（もん）特別賞」（今回新設）を選出し、表彰式ではハイヒールモモコ氏が受賞者を発表し、松井大阪府知事が表彰状を手渡します。
- また、同日は、併催イベントとして、大阪のミシュラン3つ星シェフ「Fujiya1935」オーナーシェフ・藤原哲也氏による講演会を開催するほか、飲食店独立開業経験発表会も開催します。
- 本コンテストの審査はブラインド方式（競技者の店名や氏名を伏せての審査）ですが、当日は、決勝が行われる調理室、審査室、表彰式会場や併催の講演会会場をプレスオープンとします。また、審査対象の16品の一部は、報道関係者の皆様にも実際に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。取材いただける場合は、準備の都合もごございますので、資料1に必要事項をご記入の上、10月10日（木）午後6時までにファクシミリでご回示いただきますようお願い申し上げます。

以上

<添付資料>

資料1：「第4回食の都・大阪グランプリ」決勝の取材要領及び出欠回示

~~資料2：決勝会場「辻学園調理・製菓専門学校」までのアクセス地図~~

~~資料3：決勝進出者リスト ※解禁設定 表彰式開始後（10月13日（日）午後3時）~~

資料4：「第4回食の都・大阪グランプリ」について

資料5：「第4回食の都・大阪グランプリ」募集要項

資料6：同日の併催イベントのチラシ

報道関係者には
個別に提供致します。

「第4回食の都・大阪グランプリ」の取材要領及び出欠回示

「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 平成25年10月13日(日) 10:00~16:10(全体)
 受付 1階玄関受付10:00~(この時間以降も随時受付をさせていただきます)
 調理時間 和食・日本料理部門 …………… 10:30~12:00
 洋食・西洋料理部門 …………… 11:10~12:40
 中国・韓国・アジア料理部門 …… 11:50~13:20
 デザート・和洋菓子部門 …………… 11:50~13:50
 試食審査 …………… 11:30頃から順次(16作品)
 表彰式・記念撮影 …………… 15:00~16:10
2. 場 所 辻学園 調理・製菓専門学校(大阪市北区西天満1-3-17) ※地図参照
3. ご来場 お車でご来場の場合、恐縮ですが周辺のコインパーキングをご利用下さい。※地図参照
4. ご案内・ご留意点

＜競技(調理)について＞

- ・決勝競技(調理)は、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4部門、別々の調理室にて開始・終了時刻をずらしながら行います。

＜試食審査について＞

- ・審査は、ブラインド方式(競技者の店名や氏名を伏せて審査)にて行うため、競技室(調理室)とは別の審査室(3階サロン)にて行います。報道関係者の皆様方は、競技室に加え、この審査室にもご入室いただき、決勝審査員の試食審査をご取材いただきますようお願い申し上げます。なお、最終選考の協議が始まりましたら、ご退室いただきますようお願い申し上げます。
- ・決勝作品16作品の一部をお召し上がりいただけます。但し、ご試食の環境(サーブ面等)については、十分アテンドをさせていただけない可能性もありますので予めご了承ください。

＜表彰式・記念撮影について＞

- ・審査委員長の門上武司氏(「あまから手帖」編集顧問)、特別審査員のハイヒールモモコ氏(大阪府「大阪産(もん)PR大使」)、松井大阪府知事らが出席し、決勝結果発表・表彰式ならびに記念撮影を行います。(いずれも8階栄養士講義室)

＜決勝進出者名簿について＞

- ・ブラインド審査ですので、表彰式開始(15:00)までは記載事項の公開はお控え下さいますとともに、審査室内では審査員の目に触れないようお取り扱いにご注意頂きますようお願い申し上げます。なお、開催日前に事前取材(収録)をされます場合は、事務局にご一報願います。

＜プレス控室について＞

- 4階普通教室4を報道関係者様の控室としてご用意しております。(貴重品は常時ご着用ください)

＜大会本部について＞

- 3階サロンが大会本部(事務局常駐)兼審査室です。

※本件担当：「食の都・大阪」推進会議

○大阪商工会議所 流通・サービス産業部 経営支援担当(野田・中村)

TEL 06-6944-6493 FAX 06-6944-6565

携帯(野田)：090-3678-2632 メール：motoki@osaka.cci.or.jp

○大阪府 環境農林水産部 農政室地産地消推進G(岩本・小林)

TEL 06-6210-9595

おって、報道関係の皆様方には当日、決勝作品のお料理の一部をお召し上がりいただく関係上、ご出席いただける場合は下記に必要事項をご記入の上10月10日(木)午後6時までにFAX(06-6944-6565)でご返送いただきますようお願い申し上げます。

FAX：06-6944-6565

「第4回食の都・大阪グランプリ」(10/13(日) 於 辻学園調理・製菓専門学校)を
取材します(予定含む)

貴社名

お名前

※ご記入頂きました情報は、会場である辻学園に提供するとともに大阪商工会議所・大阪府)からご連絡をさせて頂く際に使用します。

第4回食の都・大阪グランプリ（平成25年10月13日（日））スケジュール

【料理コンテスト】 「第4回食の都・大阪グランプリ」	【併催イベント】 飲食店独立開業経験発表会 Fujiya1935藤原哲也氏講演会
<p>10:30～12:00（90分間） 和食・日本料理部門 決勝競技（調理） 5階調理実習室3</p> <p>11:10～12:40（90分間） 洋食・西洋料理部門 決勝競技（調理） 4階調理実習室2</p> <p>11:50～13:20（90分間） 中国・韓国・アジア料理部門 決勝競技（調理） 6階調理実習室6</p> <p>11:50～13:50（120分間） デザート・和洋菓子部門 決勝競技（調理） 1階製菓実習室</p>	<p>11:00～12:50（110分間） 飲食店独立開業経験発表会&ミニ交流会 8階栄養士講義室</p> <p>①「ジョヴァノット」 オーナーシェフ 上村和世氏</p> <p>②「Chinese Restaurant都来」 オーナーシェフ 古賀裕二氏</p> <p>③受講者と発表者のミニ交流会（立食・軽食）</p> <p>13:30～14:30（60分間） 講演会 「お客様の五感に訴えかける料理を目指して～Fujiya1935のおもてなし」 8階栄養士講義室 「Fujiya1935」 オーナーシェフ 藤原哲也氏</p> <p>※聞き手：「あまから手帖」 編集長 中本由美子氏</p> <p>※挨拶：「食の都・大阪」推進会議 代表 松本孝</p>
<p>11:30～ 審査員直前会議開催 3階サロン</p> <p>11:50頃～ 試食審査開始 3階サロン</p> <p>※決勝審査員7人が、和・洋・中・デザート16作品を試食審査</p>	
<p>14:10頃～ 最終審査会議 3階サロン （20分程度） ※審査員以外はご退席いただきます</p>	
<p>15:00 決勝結果発表・合同表彰式 8階栄養士講義室（併催イベントの聴講者が表彰式のギャラリーとなって受賞者を祝福します）</p> <p><式次第></p> <p>①主催者挨拶 「食の都・大阪」推進会議 代表 松本孝（大阪商工会議所食料部会長） 大阪府知事 松井一郎</p> <p>②協賛企業紹介</p> <p>③審査員紹介</p> <p>④佳作紹介・表彰（紹介：MC、表彰：「食の都・大阪」推進会議 代表 松本孝）</p> <p>⑤決勝進出者・作品紹介（紹介：MC）</p> <p>⑥大阪産（もん）特別賞（4名）発表・表彰（発表：ハイヒールモモコ審査員、表彰：松井大阪府知事）</p> <p>⑦部門別優勝（4名）発表・表彰（発表：MC、表彰：門上武司審査委員長）</p> <p>⑧優秀賞（12名）表彰（表彰：門上武司審査委員長）</p> <p>⑨グランプリ（1名）発表・表彰（発表・表彰：「食の都・大阪」推進会議 代表 松本孝）</p> <p>⑩審査委員長講評（門上武司審査委員長）</p> <p>⑪部門別優勝者インタビュー（4名）</p> <p>⑫「励ましのことば」（ハイヒールモモコ審査員）</p> <p>15:55 記念撮影 8階栄養士講義室</p>	

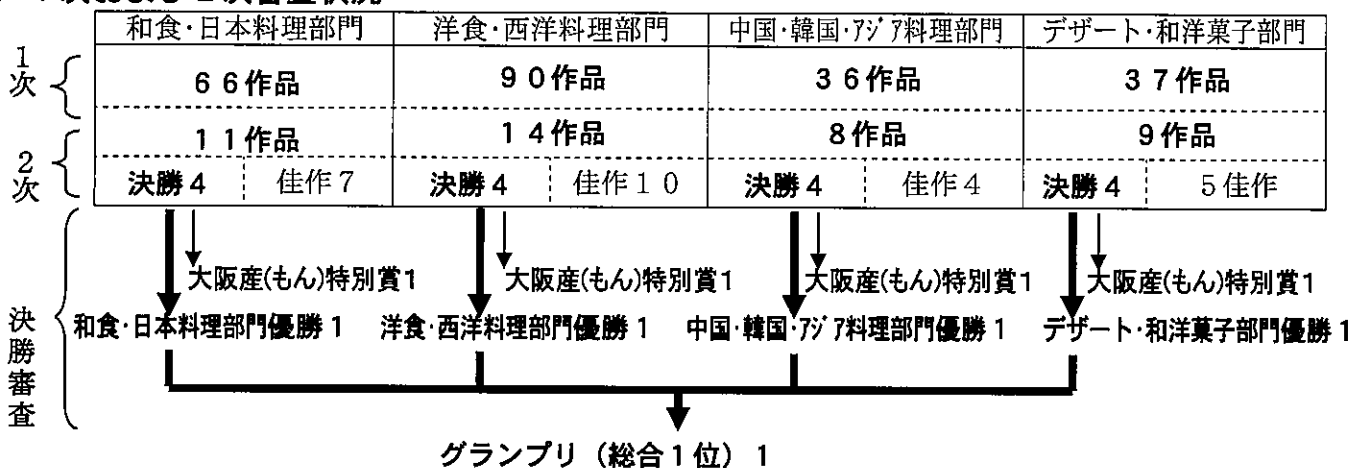
最終審査会議（14:10～ 3階サロン）以外はプレスオープン

「第4回 食の都・大阪グランプリ」について

1. 応募状況

	第1回	第2回	第3回	第4回
和食・日本料理部門	87作品	90作品	97作品	66作品
洋食・西洋料理部門	83作品	68作品	73作品	90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
デザート・和洋菓子部門	—	28作品	20作品	37作品
合計	214作品	218作品	220作品	229作品
人数(頭数)	186人	182人	175人	195人
平均年齢	38歳	36歳	37歳	36歳(19歳~73歳)
飲食店等の社・店数	—	98(市外39)	91(市外21)	106(市外33)

2. 1次および2次審査状況



3. 審査項目と着眼点

審査項目	(参考) 着眼点
一 素材の選択と活かし方	①作品コンセプトやアピール点に照らし、無理のない適切な素材の選択が行われているか。 ②素材本来の持ち味や隠れた魅力を引き出すことで、食材(主に主食材について)が余すことなく生かされているか。
二 旬や祭事の表現	③決勝開催時期の季節感や祭事(近現代の祭事や話題の出来事等を含む)が追求されているか。
三 外観	④盛付・色彩が優れているか。 ⑤作品コンセプトやアピール点が無理なく明快に可視化されているか。
四 創造性	⑥独創性・新規性が感じられるか。前項に該当しながらも、他の料理人・飲食店等でも調理・提供可能な普及可能性が感じられるか。
五 高質な値打ち感	⑦総じて納得できる価格設定(想定売価)であるか。
六 味・香り	⑧味・香りが優れているか。
七 上記以外の評価 (“大阪らしさ”等)	⑨着想、作品コンセプト、使用食材、料理の手法・技術、お皿の上での表現などにおいて、“大阪らしさ”もしくは“大阪を想起させるもの”が、無理なく感じ取れるか。 ⑩上記9つの審査ポイント以外の観点から、もしくは総合的・大局的観点から、特段の見どころがあるか。

※大阪産(もん)特別賞 選定基準

大阪産(もん)が作品の構成上、主要な役割を果たしており、その素材の特徴を活かしているか。

新メニュー開発・人材育成の絶好の機会!
審査委員会から全応募作品にコメント!
第三者から客観的に評価してもらえる貴重な機会!

グランプリ賞金
本人に**50万円** + 所属店に**10万円**!
(オーナーシェフなら実質60万円!)

入賞すれば、デリス・レストランウィーク参加権GET!
(前回・平均売上**33万円**・平均来店客数**79人**)
上位入賞者は、メディアが注目! 食イベントで活躍!

開催趣旨

「食の都・大阪」で育まれてきた食文化をふまえた上で現在進行形の「大阪らしさ」を料理、デザート、菓子で表現する場を設けることにより、大阪の料理人・パティシエ・菓子職人の研鑽・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ります。また、食材として大阪で生産された農林水産物、いわゆる大阪産(もん)の積極的活用を促進し、ブランド認知度の向上や、生産・消費の増大を図ります。

テーマ

飲食店等で通常提供できる「大阪らしい料理」「大阪らしいデザート・和洋菓子」(自由な発想と持ち前の料理技術であなたなりの「大阪らしさ」「大阪の新名物」を創造し皿の上で表現してみてください)

参加対象・エントリー部門

大阪府内の飲食店、宿泊・観光施設、弁当・惣菜店、スイーツ・菓子製造小売店、食品メーカー等で活躍するプロの料理人個人、パティシエ・菓子職人個人(経営者・勤務者・年齢・国籍不問)。同一人物の複数部門への応募可。同一部門への複数作品の応募可。同一店の複数の方の応募可。

- ①和食・日本料理部門
- ②洋食・西洋料理部門
- ③中国・韓国・アジア料理部門
- ④デザート・和洋菓子部門

募集作品

- ・1人分の想定売価が800円以上3,000円以下(デザート・和洋菓子部門は3,000円以下)、原価率が35%以下。
- ・1人分ごとに単一の皿や器に盛り付けた状態のもの。
- ・既に販売しているものでも、新作でも可。応募者本人の考案作に限る。
- ・なにわの伝統野菜や魚庭物(なにわもの)など「大阪産(もん)」の使用の有無は問いません。但し「大阪産(もん)」を使用した作品のうち特に優れた作品は「大阪産(もん)特別賞」の受賞対象となります。

賞・特典

グランプリ 部門別優勝から1作品

賞金: ①部門別優勝賞金に加え
30万円<計50万円>

②上記(受賞者個人)とは別に、
所属店に10万円

部門別優勝 各部門から1作品

賞金: 各20万円

優秀賞 決勝進出のうち優勝作品以外

賞金: 各1万円

佳作 決勝進出に一步及ばなかった作品

全応募者 全応募作品に審査委員会コメント

上位入賞者(店)は、①新聞・雑誌・TV等のマスメディアで紹介される可能性、②食関係イベント等で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、プロモーションに努めます。

審査について

素材の選択といかし方、旬や祭事の表現、高質な値打ち感、外観、創造性などを中心に「大阪らしさ」という点を重視した審査を行います。なお、作品に「大阪産(もん)」が使用されている場合、上記着眼点に加え「大阪産(もん)」が作品の構成上主要な役割を果たしておりその素材の特徴を活かしているかを審査し「大阪産(もん)特別賞」の選定を行います。

1次審査・2次審査【書類審査】

応募者の店名・氏名等を伏せて書類審査。応募作品全てに対し審査委員会コメントを差し上げます。今後のスキルアップにご活用ください。

決勝(調理)審査【試食・外観審査】

本人が決勝開催日に決勝会場で調理。応募者の店名・氏名等を伏せて、別室で審査委員が試食・外観審査。

開催日程(平成25年度)

応募期間(郵送)	1次審査	2次審査	決勝&表彰式	連動イベント
7/9~9/9	9月上旬	9月中旬	10/13(日)	随時

第4回 (平成25年度)

食の都・大阪 グランプリ

プロ料理人・パティシエ対象!
お店のご自慢の一品を!
新作を!
ふるってご応募ください!

審査委員長



「あまから手帖」
編集顧問

特別審査委員



「ハイヒールモモ」
タレント
「大阪産(もん)PR大使」

審査委員(順不同)



浅田美明氏
旬五感
代表取締役社長



大石清治氏
(公社)日本中国料理協会
大阪区本部部長 森原信昭氏
ホテルズ五穀園事業本部専任部長



大澤広晃氏
「酒中花 空心」
店主



川北末一氏
辻製菓専門学校
技術顧問



清水俊宏氏
「懐食清水」
店主



下島照正氏
辻学園調理・製菓
専門学校教授



竹内則友氏
榎ぐるなび
大阪営業所長



錦太加志氏
大阪府環境農林水産部
農政室推進課参事



西尾智治氏
辻学園調理・製菓
専門学校教授



西尾智司氏
大阪二六会会長
「本松菜屋」会長



西川清博氏
辻調理師専門学校
技術顧問



畑耕一郎氏
辻調理師専門学校
理事・技術顧問



林孝光氏
(公社)全日本調理師協会関西地区
大阪府本部理事・リー・ローイヤル
ホテルグループ理事



松尾英明氏
「柏屋」店主



松本秀夫氏
辻調理師専門学校
技術顧問



水口和男氏
(一社)大阪外食産業協会会長
株式会社専務取締役



山根大助氏
「ボンテベッキオ」
オーナーシェフ



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: アサヒビール(株)、(株)和泉利器製作所、(株)おおいち、(一社)大阪外食産業協会、大阪ガス(株)、大阪鯉形類商工業協同組合、大阪中央青果(株)、(株)音羽、
がんくフードサービス(株)、近畿日本ツーリスト(株)、(株)ぐるなび、京阪電気鉄道(株)、サントリーホールディングス(株)、三和実業(株)、(株)ジェイオフィス、(株)心斎橋ミツヤ
大東大阪青果(株)、大起水産(株)、東東大阪(株)、(株)初亀、ヒガシマル醤油(株)、ヒューマンアウンド(株)、(株)フジオフードシステム、(株)ボネール、(株)曲田商店
協賛: 大阪市、大阪観光局、(一社)大阪外食産業協会、(公社)全日本調理師協会関西地区大阪府本部、(公社)日本中国料理協会大阪地区本部、大阪府農業協同組合中央会、
大阪府料理業生活衛生同業組合、大阪府飲食業生活衛生同業組合、大阪府菓子工業組合、大阪府洋菓子工業協同組合、大阪府生菓子協同組合、大阪府生食
協力: 学校法人三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校(決勝会場提供)、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

〒540-0029 大阪市中央区本町橋2-8 大阪商工会議所 流通・サービス産業部 経営支援担当(野田・中村)
TEL: 06-6944-6493 URL: http://www.osaka.cci.or.jp/syoku_osaka/
※大阪産(もん)についてのお問合せ先:大阪府環境農林水産部農政室推進課(岩本・小林)06-6210-9595

募集作品<補足>

- ・応募者本人の考案によるもの、他のコンテストや出版物等で未発表のものに限ります。過去の「食の都・大阪グランプリ」にご応募いただいた方については、過去の応募作品と同じ作品の応募も可能です。但し、過去に佳作・優秀賞・優勝となった作品の応募はできません。
- ・お店で営業用メニューとして提供している(いた)ものでも応募可能ですが、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。もちろん、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。お店で応募作品を実際に提供していただくことは当グランプリの開催趣旨に合致することであり、歓迎します。
- ・応募作品は決勝審査時点で現実に調理できるものとし、使用食材は応募時点でなく決勝審査時点で入手可能なものとして下さい。但し、応募写真は代用品を用いて調理したものを撮影したものでも構いません。大阪産(もん)を使用する場合、作品シートの所定欄にその旨記述して下さい。
- ・レシピに記入する原価(実使用分)は大阪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。
- ・料理および皿/器の上の装飾物、付属食器等の使用は自由ですが直接の審査対象とはなりません。ソース・タレ等の別添えは可能です。
- ・応募ならびに決勝に係る一切の経費(食材等の購入費・試作費・運搬費・消耗品費その他)はすべて応募者の負担とします。なお、決勝進出者全員に賞金(審査結果に応じ、最低1万円(優秀賞)、最高50+10万円(グランプリ))を差上げます。(別記参照)

決勝について

(決勝進出者は詳細について後日連絡します)

- 日 時:平成25年10月13日(日) ※時間は未定ですが、午前中に搬入・準備・調理開始し、夕刻に表彰式、18時頃に解散の予定
- 場 所:「辻学園調理・製菓専門学校」(大阪市北区西天満1-3-17 車での来場可) ※阿倍野の辻調理師専門学校とは異なります。
- 決勝調理:6人分(6皿)を調理していただきます。部門ごとに調理室と開始時刻を分けて行い、同一部門の決勝進出者(4人)は同じ室内で同時進行で調理を行います。当日は調理室の設備に精通している助手を1室ごとに数人配置し調理以外の補佐や助言を行います。

和食・日本料理部門
洋食・西洋料理部門 90分
中国・韓国・アジア料理部門
デザート・和洋菓子部門 120分

- ・持込み食材等の取り出し(例:ラップの梱包を解く等)およびセッティング(並べる等)
- ・調理に準ずる準備行為(例:洗浄、計量、鍋等へ投入、オープン予熱、調味料の合わせ等)
- ・調理(応募レシピどおりに調理。熱を冷ます時間、作品を固める時間等を含む)
- ・仕上げおよび盛付(原則6つの皿/器に1人分ずつ盛り付ける)

※決勝会場内の機器類・道具類等の設置場所や使用方法等の説明、荷物の調理室への搬入は、制限時間外に別途時間を設けて行います。

- 設 備:主たる加熱調理器具であるコンロはガスコンロを使用していただきます。IHコンロは使用できません。大型もしくは電動の調理機器の持ち込み可否は個別に主催者にお問合わせ下さい。和菓子製造に特有な専用設備はありません。スチームコンベクションオープンほか一部の調理器具は複数の競技者による共用となる場合がありますので、事前にお申し出いただきますとともに、決勝当日は責任者の指示に従ってください。詳細は下記参照。
- 持ち物:材料、調味料、食器(概ね同一のものを6つ)、調理道具等(持込み許可物のみ)、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搬入出してください。但し、これらのうち一般的なものは主催者が会場で用意します。詳細は下記参照。市販加工品、事前準備を行った材料の持ち込みは原則として認めません。但し、一部の市販加工品、規定調理時間内では準備不可能な、素材自体の製作に長時間を要するものは持ち込みを認めず。詳細は下記参照。

- 持ち込みの可否(一例) ※持ち込みの可否についての詳細や個別の質問は主催者にお問合わせ下さい。

持ち込み・事前準備が可能なもの(一例)	持ち込み・事前準備が不可能なもの(一例)
<ul style="list-style-type: none"> ・それ単体では料理もしくは添え物として成立しないもの ・素材自体の製作に規定時間を大きく超える長時間を要するもの <p>ハム、ベーコン、パスタ・麺類、春巻きやワンタンの皮、漬物類、酒粕、ドライフルーツ、浸水した餅米・玄米・豆類、缶詰として販売されている基礎的な調理が施された肉や魚(水煮など)、練った状態の胡麻、豆をさやから出したもの(大量に用いる場合)、運搬や会場搬入が通常困難な大型の魚・動物を適当な大きさに切ったもの など</p> <p>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〔以上、ベースとなる部分のみに限る〕、乾物および乾物を戻したものならびにその戻し汁 など</p> <p>ワイン、リキュール酒、バルサミコ酢、中国酢、豆瓣醬、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、ラード、そのまま使わないソース(オイスターソース、ウスターソース等) など</p> <p>【デザート・和洋菓子部門は上記に加え下記】 練りこみパイ生地、折込みパイ生地、果物のピューレ、生餡(豆を炊いて、さらして、絞ったもの) など ※デザート・和洋菓子部門のみ、各材料等の事前計量可能</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・それ単体で料理もしくは添え物として成立するもの ・素材自体の製作が短時間でできるもの <p>切った野菜・肉類・魚介類、すり身にした肉類・魚介類、茹でた野菜・肉類・魚介類、焼いた野菜・肉類・魚介類、昆布じめや味噌漬した肉類・魚介類、炊飯した米 など</p> <p>各種ルー、めんつゆ、そのまま使うソース・マヨネーズ・ドレッシング類(とんかつソースなど)・トマトフォンデュ、合わせ酢、合わせ調味料、焼肉のタレ、XO醤など〔自家製・市販とも〕 など</p> <p>【デザート・和洋菓子部門は上記に加え下記】 各種生地(練りこみパイ生地、折込みパイ生地以外)、半製品(スポンジ、シューなど)、ソース・クリーム類の完成品、飾り付けに用いる各種食材の完成品(チョコレート板など)、アイスクリーム・クッキー類の完成品、砂糖等による味付けがなされ、そのまま使う完成品としての餡〔以上、自家製・市販とも不可〕など ※氷菓類の使用および製作は不可(応募自体不可)。</p>

- 会場で用意されるもの(一例) ※決勝進出者には後日詳しいリストを送付します。機器類の持ち込みは主催者の許可が必要です。

粉 類	小麦粉・片栗粉・コーンスターチ など
油 類	揚げ油、サラダ油・ゴマ油・オリーブ油、バターを常温に戻したもの など
調味料	塩、砂糖、醤油、酒、みりん、酢、胡椒、紹興酒 など
その他	ラップ、アルミホイル、洗剤、たわし、スポンジ、ゴミ袋、ペーパーナプキン、ふきん、電源 など
一人で占有	作業台、水道およびシンク、台下オープン、ガスコンロ(和食・日本料理部門3口、洋食・西洋料理部門5口、中国・韓国・アジア料理部門2口、デザート・和洋菓子部門3口) など
機器類	スチームコンベクションオープン(※)、ベーカリーオープン(デザート・和洋菓子部門のみ)、電子レンジ、サラマnder、フードプロセッサー、ミキサー、真空調理器、冷蔵庫、冷凍庫、プラスチック(デザート・和洋菓子部門はショックフリーザーとなります)、平鍋(デザート・和洋菓子部門のみ)、計り など ※スチームコンベクションオープンは当日の状況によりご使用いただけないか、他の調理機器で代用していただく場合があります。
他の人と共用	
道具類(占有)	一般的な調理道具全般(一般的な鍋、まな板、ボウル、バット、ザル、揚げ網、ゴムベラ など)

PLAY BACK 第1回～第3回 食の都・大阪グランプリ



**初回にして
214作品の
応募が!**



**第2回は
218作品!**



**第3回は
220作品に!**



**大手百貨店とタイアップして
入賞者の活躍の舞台を提供!**



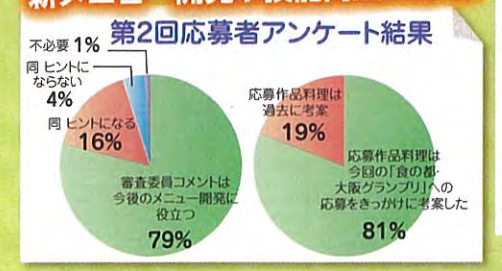
**入賞者の店の
PR・売上向上にも寄与!**

デリス・レストランウィーク2013
[売上増加効果]
平均売上33万円(24日間)
[来客増加効果]
平均79人 うち新規客数37人(24日間)



**各入賞店で府民が入賞料理を
食べられるレストランウィークも!**

**審査委員会が全応募作品にコメント!
新メニュー開発や技能向上に寄与!**



**国際会議の夕食会で
優勝料理を提供**

上位入賞者は数々の舞台で活躍!



当グランプリの入賞者が全国レベル・世界レベルの料理コンテストで目覚ましい活躍を果たし、更なる飛躍を遂げている

**そして、新たなコラボが
新たな食文化を生む!**

参加無料

食の都・大阪グランプリ同時開催企画 (10/13(日))



講演会「お客様の五感に訴えかける料理を目指して ～ Fujiya1935 のおもてなし」

「Fujiya1935」オーナーシェフ 藤原哲也 氏

大阪屈指の人気店「Fujiya1935」。幾多のお客様に感動を提供しているそのお料理とサービスは、現状に満足することなく、常に試行錯誤を重ね、感性に磨きをかける氏の謙虚な姿勢と不断の努力、そしてお客様への想いがあるからこそのもので、といえましょう。

本講演会では、日々進化し続ける藤原哲也氏に“料理の持つ力”をお聞きするとともに、料理人(シェフ)としての志、経営者(オーナー)としての決意を語って頂きます。

お話の引き出し役を、関西の飲食店約3千店への取材経験を有する中本由美子氏(「あまから手帖」編集長)にお願いし一般の方にも興味深く聞いて頂ける内容にて開催します。



1974年、祖父の代(1935年)から続く老舗洋食店の長男として大阪に生まれる。辻学園調理・製菓専門学校で主にフランス料理と製菓を学ぶ。ホテル勤務を経て24歳の時、夫婦でイタリアに渡り同地の名店で修業。更なる研鑽のためスペインに赴き、シェフが現役脳神経外科医でもある「L'Esguard」で現代スペイン料理の神髄に触れ大きな影響を受ける。2003年帰国し「Fujiya1935」開業(2012年三つ星に輝く)。

飲食店独立開業経験&現在の経営発表会&ミニ交流会

飲食店の独立開業を希望している料理人向けの「開業&経営 経験実例発表会」です。飲食店の開業経験者に等身大の開業経験談(開業までのプロセス、苦労・工夫した点、開業後の課題等)をご披露頂くとともに、質疑応答・ミニ交流会(軽食(無料)付き)を行います。

「ジョヴァノット」オーナーシェフ 上村和世 氏

大阪のホテルでサービス・料理を学んだ後「ピアノ・ピアノ」で修業。イタリアに渡り技術と感覚に更なる磨きをかける。帰国後は「マーブルトレ」を名店に育て上げる。平成18年(当時37歳)独立開業。お客様とのコミュニケーションを重視し、お客様に喜んで頂くために何をすべきか、自分はどうあるべきかを常に探求し続けている。

開業時はココに苦労した! ▶ 水道の確保、スケルトンからの店舗内装、床暖房の取り組み

開業後はココに苦労してる! ▶ お客様が当店を選び足を運んで下さることの大切さを全従業員に徹底し、おもてなしする持続力

今後の飲食店はココが大切! ▶ 飲食店に関わる全ての方々への配慮とネットワーク、そして愛情だと思います



「Chinese Restaurant 都来」オーナーシェフ 古賀裕二 氏

辻学園調理・製菓専門学校の中国料理講師を14年間勤めた後、飲食店経営について学び、平成22年開業(当時36歳)。四川、広東、北京、上海等の分野にとらわれず、それぞれの良いところを導入し、しっかりとした中国料理の基礎をふまつつも創作性の高い料理を提供。飲食店激戦区といわれる西区江戸堀で幅広い年齢層から人気を得ている。

開業時はココに苦労した! ▶ 融資や制度についてほとんど知らなかったこと

開業後はココに苦労してる! ▶ 運転資金・人材の確保

今後の飲食店はココが大切! ▶ 損益分岐点・減価償却などを知ること。その上で目標を設定・修正すること



第4回食の都・大阪グランプリ表彰式・入賞作品レシピ揭示

この日、同じ建物内で料理コンテスト「第4回食の都・大阪グランプリ」の表彰式(自由見学。決勝競技の見学はできません)と入賞作品レシピ揭示(終日・自由見学)もご覧いただけます。最先端の大阪の食と、最前線の料理人の雄姿を是非ご覧ください!



開催日	平成25年10月13日(日)	飲食店 独立開業経験&現在の経営 発表会&ミニ交流会	11:00 ~ 12:50
場所	辻学園調理・製菓専門学校 8階 大阪市北区西天満1-3-17 〔京阪本線「北浜」・京阪中之島線「なにわ橋」3分〕 〔地下鉄「北浜」3分、JR「大阪天満宮」7分〕	「Fujiya1935」藤原哲也氏 講演会	13:30 ~ 14:30
		第4回食の都・大阪グランプリ 入賞作品揭示・表彰式	表彰式 → 15:00 ~ 掲 示 → 終 日

主催:「食の都・大阪」推進会議(事務局:大阪商工会議所) TEL 06-6944-6493 (担当:野田・中村)
協賛: アサヒビール(株)、(株)和泉利器製作所、(株)うおいち、(一社)大阪外食産業協会、大阪ガス(株)、大阪経節類商工業協同組合、大阪中央青果(株)、(株)音羽、がんこフードサービス(株)、近畿日本ツーリスト(株)、(株)ぐるなび、京阪電気鉄道(株)、サントリーホールディングス(株)、三和実業(株)、(株)ジェイオフィス、(株)心斎橋ミツヤ、大果大阪青果(株)、大起水産(株)、東果大阪(株)、(株)初亀、ヒガシマル醤油(株)、ヒューマンアラウンド(株)、(株)フジオフードシステム、(株)ボネール、(株)曲田商店(50音順)

〔本事業は一部大阪府の補助金を受けて実施しています〕

お申込みは裏面の申込用紙を使ってFAXにてお願いします

