



記者配布資料

平成28年11月14日

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)

「第7回食の都・大阪グランプリ」決勝競技・表彰式 取材方お願い ～大阪で一番“大阪らしい”料理・スイーツを決定～

【お問合先】

大阪商工会議所 流通・サービス産業部 経営支援担当
(「食の都・大阪」推進会議 事務局)
担当：伊藤・高橋 TEL 06-6944-6493
大阪府環境農林水産部流通対策室大阪産ブランド推進グループ
担当：水谷 TEL 06-6210-9605

- 「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・大阪府）は、プロの料理人・パティシエが “飲食店など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7回食の都・大阪グランプリ」の決勝を11月20日（日）に開催する。会場は辻調理師専門学校（大阪市阿倍野区松崎町3-16-11）。
- 応募総数215作品の中から2回の書類審査を通過した16作品が決勝に進出する（「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」の部門ごとに4作品ずつ）。
- 当日は、「あまから手帖」編集顧問の門上 武司 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 特別審査委員をはじめ、大阪のミシュラン・スターシェフなどで構成される審査委員8名が、調理された作品を試食審査し、各部門の優勝者1名ずつ（計4名）と、その中からグランプリ1名を選出する。また、「大阪産（もん）特別賞」「大阪外食産業協会特別賞」「大阪市漁業協同組合特別賞（新設）」も選出。「大阪産（もん）」特別賞については、ハイヒール・モモコ氏が受賞者を発表し、竹内 廣行・大阪府副知事による表彰状授与を予定。また、大阪府広報担当副知事の「もずやん」（大阪府公式マスコット）も登場を予定している。
- また、同じ会場の中で「エル・ポニエンテ」代表取締役社長 小西 由企夫 氏による講演会や、飲食店 独立開業経験発表会&ミニ交流会なども開催する。

- 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）で行いますが、当日は、**決勝が行われる調理室、審査室、表彰式会場、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、準備の都合上、資料１（出欠回示）に必要事項をご記入の上、**１１月１８日（金）正午までに**F A Xにてご回示いただけると幸いです。何卒よろしくお願い申し上げます。

以 上

＜添付資料＞

- ・資料１：「第７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：「第７回食の都・大阪グランプリ」開催概要
- ・[決勝会場「辻調理師専門学校」地図](#)
- ・[「第７回食の都・大阪グランプリ」募集要項](#)
- ・[同日の併催イベント チラシ](#)

「第7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28年11月20日（日）

＜取材受付＞

9：40から随時

＜調理時間＞

和食・日本料理部門 : 10：20～11：50

洋食・西洋料理部門 : 10：50～12：20

中国・韓国・アジア料理部門 : 11：30～13：00

デザート・和洋菓子部門 : 11：30～13：30

試食審査 : 11：40頃から順次

表彰式・記念撮影 : 15：00～16：00

2. 場 所 辻調理師専門学校（大阪市阿倍野区松崎町3-16-11）

※別添の地図をご参照ください。

※お車でご来場の場合、周辺のコインパーキングをご利用ください。

3. ご案内・ご留意点

＜試食審査について＞

- ・ 審査は、競技室（調理室）とは別の審査室にて行います。報道関係者は、この審査室にもご入室いただき、決勝審査委員の試食審査をご取材いただけます。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。ただし、ご自身でサーブしていただくなど、ご試食の環境は十分でない可能性もありますので予めご了承ください。

＜決勝進出者名簿について＞

- ・ ブラインド審査を行いますので、**表彰式開始（11月20日15：00）までは記載事項の公開はお控えください。**また、審査室内では審査委員の目に触れないようお取り扱いにご注意いただきますようお願い申し上げます。
- ・ **開催日前に事前取材（収録）をされる場合は、事務局にご一報願います。**決勝進出者および所属店との連絡・調整等で取材協力させていただきます。

＜プレス控室について＞

- ・ 本館5階153講義室を報道関係者の控室としてご用意しております。貴重品は各自ご携帯ください。

＜大会本部について＞

- ・ 別館5階レストランが大会本部兼審査室です。

4. お問い合わせ先

＜「食の都・大阪」推進会議 事務局＞

大阪商工会議所 流通・サービス産業部 経営支援担当（伊藤・高橋）

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

メール：ito@osaka.cci.or.jp

大阪府 環境農林水産部 流通対策室 大阪産ブランド推進グループ（水谷）

TEL 06-6210-9605

※ 11月18日（金）16：00以降は、電話：090-1440-3049（伊藤）にご連絡ください。

※ 準備の都合上、ご取材いただける場合は、下記に必要事項をご記入のうえ、11月18日（金）正午までにFAXにてご回示いただきますようお願い申し上げます。

以 上

.....
FAX：06-6944-6565

大阪商工会議所（伊藤）宛

「第7回食の都・大阪グランプリ」（11/20）を

取材します（予定含む）

貴社名

お名前

※ご記入いただきました情報は、会場である辻調理師専門学校に提供するとともに、大阪商工会議所・大阪府からのご連絡に使用いたします。

第7回食の都・大阪グランプリ（平成28年11月20日（日））開催概要

【料理コンテスト】 「第7回食の都・大阪グランプリ」	【併催イベント】
10:20～11:50 和食・日本料理部門 決勝競技 10:50～12:20 洋食・西洋料理部門 決勝競技 11:30～13:00 中国・韓国・アジア料理部門 決勝競技 11:30～13:30 デザート・和洋菓子部門 決勝競技	11:00～12:20 飲食店独立開業経験発表会&ミニ交流会 「Due Fiori」土谷 哲平 氏 「kona mizu shio」白川 和 氏 ※ ミニ交流会は受講者と発表者との交流で、軽食の立食形式。
11:20～ 審査員直前会議開催 11:40頃～ 試食審査開始 ※ 決勝審査委員8名が、和・洋・中・デザートの16作品を試食審査	12:30～13:10 他店差別化メニュー説明会
13:50頃～ 最終審査会議 ※ 審査委員以外はご退席いただきます	13:30～14:40 講演会 「やりたいことを形にし、長く愛される店を育てる」 「エル・ポニエンテ」代表取締役社長 小西 由企夫 氏
15:00 決勝結果発表・表彰式 ① 主催者挨拶（「食の都・大阪」推進会議 代表 松本 孝、大阪府副知事 竹内 廣行） ② 佳作表彰 ③ 大阪市漁業協同組合特別賞 発表・表彰（発表・表彰：有路 昌彦 特別審査委員） ④ 大阪外食産業協会特別賞 発表・表彰（発表・表彰：藤尾 政弘 特別審査委員） ⑤ 大阪産（もん）特別賞 発表・表彰 （発表：ハイヒール・モモコ 特別審査委員、表彰：竹内 廣行 大阪府副知事） ⑥ 部門別優勝 発表・表彰（表彰：門上 武司 審査委員長） ⑦ 優秀賞表彰（表彰：門上武司審査委員長） ⑧ グランプリ 発表・表彰 （発表：「食の都・大阪」推進会議 代表 松本 孝、 表彰：「食の都・大阪」推進会議 代表 小嶋 淳司） ⑨ 門上 武司 審査委員長講評 ⑩ 部門別優勝者インタビュー ⑪ 「励ましのことば」（ハイヒール・モモコ 特別審査委員） 15:50 記念撮影	

＜応募状況＞

応募作品数	第 1 回	第 2 回	第 3 回	第 4 回	第 5 回	第 6 回	第 7 回
和	87	90	97	66	105	79	74 (佳作11、決勝進出4)
洋	83	68	73	90	98	107	80 (佳作11、決勝進出4)
中	44	32	30	36	37	22	28 (佳作5、決勝進出4)
デ	—	28	20	37	47	29	33 (佳作4、決勝進出4)
計	214	218	220	229	287	237	215

以 上