平成２８年１２月８日

記者配布資料

大阪経済記者クラブ会員各位（同時資料提供：関西レジャー記者クラブ）

「大阪割烹マップ」（日英/日中/日韓 各二か国語併記：全３種類）の発行・配布開始について

【お問合先】
大阪商工会議所　流通・サービス産業部（松山・高橋）
ＴＥＬ　０６－６９４４－６４９３

○大阪商工会議所は、大阪で育まれてきた割烹文化と府内の人気割烹店を紹介した「大阪割烹マップ」をこのたび発行した。平成２７年１月に発行した「大阪割烹ガイド」（日本語と英語で紹介）の改訂版。デザインとレイアウトを刷新し、掲載店舗数を増やすとともに、主として海外から大阪を訪れる観光客に広く上質な「食」を楽しんでもらうため、従来の日本と英語の併記に加えて、新たに日本語と中国語（簡体字）、日本語と韓国語で併記したマップ全３種類を作成した。

○本日以降、大阪市営地下鉄の主要駅をはじめ、府内の観光案内所や関西国際空港、大阪府、大阪市の関係施設、グランフロント「うめきた広場」の「ぐるなび情報ラウンジ」（ＪＮＴＯ認定外国人観光案内所）などで順次配布を始めるほか、在阪のホテルコンシェルジュとも連携し、本マップを活用した割烹店への送客に繋げていく。

○掲載店舗は、大阪割烹体験実行委員会（大阪商工会議所、（公財）大阪観光局、㈱クリエテ関西（あまから手帖）、㈱ぐるなび、㈱ジオード、NPO法人浪速魚菜の会）が開催する「大阪割烹体験」に参加実績のある61店舗（前回は56店舗）。各店舗の写真や営業情報のほか、「ぐるなび外国語版」ＨＰに直接アクセスできるＱＲコードなどを掲載している。また「割烹と大阪の食文化」や、近年「ＵＭＡＭＩ」と呼ばれ海外で注目を集めている「旨み」に関するコラム、各店舗のアクセスマップなども盛り込んでいる。

○板前がお客様の要望に応じて新鮮な食材をその場で調理するという割烹文化は、明治時代から大正時代にかけて大阪で生まれ、育まれたもの。板前の磨きぬかれた技と経験で作り上げた料理を、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カウンター割烹の醍醐味とされる。

○大阪商工会議所では、「大阪割烹」を「食の都・大阪」の都市イメージを向上させるための戦略コンテンツの一つと捉え、今後もインバウンド向けのＰＲと店舗側の受け入れ環境の充実に注力していく。

以　上