



記者配布資料

平成30年6月12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、外食産業記者会)

「第9回食の都・大阪グランプリ」の実施について ～大阪のプロ料理人・パティシエ対象の料理コンテスト 参加作品を募集～

【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：吉村・中野 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：岡本・水谷 TEL 06-6210-9605

- 「食の都・大阪」のブランド向上と食関連産業の振興に取り組む「食の都・大阪」推進会議（代表＝小嶋淳司・松本孝、事務局＝大阪商工会議所）は、大阪府内の飲食店、ホテル、弁当・惣菜店、スイーツ店などで活躍するプロの料理人やパティシエを対象とするコンテスト「第9回食の都・大阪グランプリ」の作品募集を開始する。募集期間は8月10日（金）まで。
- 同グランプリは、平成22年度から実施しており、前回は247作品の応募があった。作品の募集テーマは「飲食店などで通常提供できる大阪らしい料理・スイーツ」。レシピ審査を通過した16作品（予定）は、10月28日（日）に行われる決勝（調理・試食審査）に進出する。
- 全応募作品の中から、「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1作品ずつ、部門別優勝を選出。さらに、部門別優勝の中から最も優れた作品をグランプリとし、賞金100万円を授与する。
- 加えて、大阪産（もん）を使用した作品のうち優れたものに授与される「大阪産（もん）特別賞」をはじめ、「大阪外食産業協会特別賞」「大阪市漁業協同組合特別賞」の3つの特別賞を選出予定。
- 入賞者は本会議主催の「食の都・大阪レストランウィーク」に参加できるなど売上増や知名度向上に直結する機会が得られる。

以上

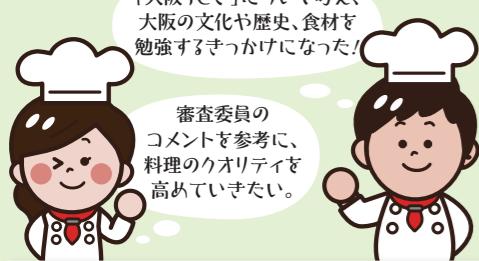
<添付資料>

- ・「第9回食の都・大阪グランプリ」募集要項・応募用紙
- ・第8回・第7回「食の都・大阪グランプリ」開催結果

「食の都・大阪グランプリ」とは

大阪の料理人やパティシエが、改めて地元大阪について考え、調べ、表現する機会を設けることで、人材育成と新商品開発を促進！
著名な審査委員による公正な審査を行い、審査委員会がすべての応募作品にコメントいたします。

応募者のコメント



審査委員のコメントは、今後のメニュー開発に役立つヒントになる… 約90%!

前回の応募は

247
作品



地域の料理コンテストとして最大級の規模を誇ります！

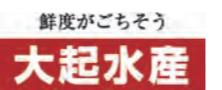
応募者アンケートによると



受賞された場合、「食の都・大阪レストランウィーク」にご参加いただけます。歴代入賞作品を各店で楽しむキャンペーンとして、多くのメディアで報道されています。



第9回食の都・大阪グランプリに協賛いただいた企業・団体の皆様



主催：「食の都・大阪」推進会議（担当事務局：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、(一社)大阪外食産業協会、大阪ガス(株)、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)、近鉄グループホールディングス(株)、株ぐるなび、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、株シンクロ・フード、株心斎橋ミツヤ、大果大阪青果(株)、大起水産(株)、初亀(株)、ヒガシマル醤油(株)、株フジオフードシステム、株曲田商店、株マツヤ

後援：大阪市、(公財)大阪観光局

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、辻調理製菓専門学校、大阪21世紀協会、

(公社)日本全国料理協会大阪支部、(一社)全日本・食学会、大阪府農業協同組合中央会、大阪府飲食業生活衛生同業組合、

大阪府料理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、大阪芽生会、株日本政策金融公庫

第9回
(平成30年度)

大阪のプロ料理人・パティシエ対象の料理コンテスト
新メニュー開発・人材育成の機会！ふるってご応募下さい！

食の都・大阪グランプリ

賞金・特典

グランプリ

部門別優勝から1作品

100万円

本人に90万円（所得税が引かれます。
部門別優勝賞金の10万円を含みます。）
お店に10万円

▼各部門から1作品
部門別優勝 各10万円

▼決勝進出作品のうち優勝以外
優秀賞 各1万円

▼決勝進出に一步及ばなかった作品
入賞

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

大阪産(もん)を使用した作品のうち優れたものに授与(概ね4作品)。作品シートの備考欄に大阪産(もん)を使用している旨明示してください。

調理法、盛付け、サーブ方法、売価ならびに原価率などにつき、外食産業でも概ね対応が可能な作品のうち優れたものに授与。

大阪で獲れる魚介類を使用した作品のうち優れたものに授与(作品シートの備考欄に大阪府内で獲れた魚介類を使用している旨明示してください)。

※各特別賞は他の賞との重複受賞が可能です。

▶受賞者(店)は、新聞・テレビなどのメディアで紹介されたり、各種イベントでご活躍いただける可能性があります！

▶受賞者(店)は、「食の都・大阪レストランウィーク」にご参加いただけます。同イベントは、「食の都・大阪グランプリ」の歴代受賞作品を各飲食店でご提供いただくもので、「食の都・大阪」推進会議がプロモーションします。

▶全応募作品に、審査委員会からのコメントが寄せられます。

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、食品メーカーなどで活躍するプロの料理人やパティシエ・菓子職人個人。経営者・従業員の別や年齢、国籍は問わない。

■エントリー部門 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

※お1人での複数部門への応募や、同一部門への複数作品の応募も可能です。

※1店舗(社)から複数の方にご応募いただけます。

スケジュール(平成30年度)

応募締切	8月10日金
1次審査(書類審査)	8月下旬～9月上旬
2次審査(書類審査)	9月19日水
決勝(試食審査)・表彰式	10月28日日

※「食の都・大阪レストランウィーク」は、平成31年2月頃に実施予定です。

審査委員長



「あまから手帖」編集顧問



タレント
大阪産(もん)PR大使

特別審査委員



荻原 潤氏
近畿大学 世界経済研究所 教授



審査委員(順不同)

新井正彦氏 「韓国料理ほうば」代表	笠井良隆氏 NPO法人浪速魚菜の会 代表理事	澤田州平氏 「中国菜エスワフダ」オーナーシェフ	高畠均氏 「日本料理太庵」店主	田中愛子氏 大阪樟蔭女子大学教授 株キッヂカンパニー 代表取締役社長	西尾智司氏 菓子研究団体「大阪二六会」会長 株本松葉屋 取締役会長	辻学園調理・製菓専門学校 西洋料理教授
服部勤央氏 「パティスリー ラヴィ リリエ」オーナーシェフ/パティシエ	広里貴子氏 吉貴重 ごちそうプロデューサー NHK「ごちそうさん」料理監修指導	藤田晃成氏 「アニエルドール」オーナーシェフ	藤原哲也氏 「Fujiya1935」オーナーシェフ	松尾英明氏 株柏屋 総料理長	松本秀夫氏 辻調理師専門学校 技術顧問	山本一恵氏 株大阪ガスクリッピングスクール 総括プロデューサー
西園誠一郎氏 「Seiichiro, NISHIZONO」オーナーシェフ	吉田麻子氏 料理家					

応募先：
お問い合わせ先

〒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(「食の都・大阪」推進会議事務局)
TEL:06-6944-6493

URL http://www.osaka.cci.or.jp/syoku_osaka/

Facebook <https://www.facebook.com/syokuosaka/>

※大阪産(もん)についてのお問い合わせ先：

大阪府環境農林水産部 流通対策室 TEL:06-6210-9605

募集作品

テーマ「飲食店などで通常提供できる“大阪らしい”料理・スイーツ」

- ・作品コンセプト、素材、調理・料理法、盛付け等は、大阪の地理や歴史（最近の話題なども含む）、文化（美意識・価値観・生活様式など）を意識して考案してください（大阪府内の特定のエリアに関するものでも構いません）。
- ・大阪の食文化や一次産業を踏まえつつも、応募者の自由な発想と持ち前の料理技術で、貴店の新スペシャリテもしくは今後大阪の新名物となりうるような料理やデザートのフォーマットを創ってください。
- ・**1人分の想定売価が税込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%以下に設定してください。**
- ・1人分ごとに単一の皿や器、箱などに盛り付けた状態にしてください。料理および皿・器の上の装飾物、付属食器など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・タレなどの別添えは可能です。
- ・**新作でも販売歴のあるものでも応募いただけます。**ただし、応募者本人の考案作で、他のコンテストや出版物など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」に応募した作品の再応募も可能ですが、受賞作品は再応募できません。お店で営業用メニューとして提供している（していた）ものを応募する場合は、提供店の経営者から応募の了承を得てください。
- ・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。ただし、「大阪産（もん）」を使用した作品のうち優れたものが「大阪産（もん）特別賞」の対象になり、大阪府内で獲れる魚介類を使用した作品のうち優れたものが「大阪市漁業協同組合特別賞」の対象となります。**大阪産（もん）・大阪府内で獲れる魚介類を使用する場合、作品シートの備考欄にその旨記載してください。**
- ・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。ただし、応募メニューをお店で提供することを妨げるものではありません。
- ・応募作品は、決勝審査時点で現実的に調理できるものとし、使用食材やレシピも応募時点でなく決勝審査時点で入手・対応可能なものとしてください。ただし、応募写真は、代用品を用いて調理して撮影したものでも構いません。
- ・原価（実使用分）は大阪の市場における常識的な価格（税込）とし、売価はお店で通常提供できる現実的な価格（税込）としてください。
- ・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・消耗品費など）はすべて応募者の負担とします。

審査について

- ・**プライド方式**で、応募者の氏名や店名などを伏せて審査します。
- ・素材の選択と活かし方、旬や祭事の表現、高質な打ち感、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。
- ・各特別賞については、上記の着眼点に加えて次の点を審査します。
- 「大阪産（もん）特別賞」：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。
- 「大阪外食産業協会特別賞」：調理法、盛付け、サーブ方法、売価ならびに原価率などにつき、外食産業でも概ね対応が可能か。
- 「大阪市漁業協同組合特別賞」：大阪府内で獲れる魚介類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。
- ・1次・2次審査は書類審査です。
- ・決勝では、本人が決勝会場で調理したものを審査委員が別室で試食審査します。その際、応募者本人が審査委員に対し、作品のコンセプト、作品に対する思い等を簡潔に語っていただき、適宜審査委員からの質問にお答えいただく予定です。詳細は別途決勝進出者にお知らせします。

決勝について

（決勝進出者には詳細について後日連絡します）

- ・日 時：平成30年10月28日（日）※午前中に搬入。競技終了後、夕刻に表彰式を実施します。解散は17時頃の予定です。
- ・場 所：辻学園調理・製菓専門学校（大阪市北区西天満1-3-17）
- ・調 理：6人分（6皿）を調理していただきます。調理室と開始時刻は部門ごとに異なります。同一部門の決勝進出者（4人程度）は同じ室内で同時に調理を行います。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	・持ち込み食材などの取り出しやセッティング
洋食・西洋料理部門	・調理に準ずる行為（例：洗浄、計量、オープニング予熱、調味料の合わせなど）
中国・韓国・アジア料理部門	・調理（応募レシピどおりに調理。熱を冷ます時間、作品を固める時間などを含む）
デザート・和洋菓子部門	・仕上げおよび盛り付け（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・道具類などの設置場所や使用方法などは、制限時間外に別途時間を設けて説明します。

- ・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い合わせ下さい。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ブ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下さい。

■会場で用意されるもの（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、油類、調味料は原則として用意しませんので各自ご持参ください。

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6口）など
機器類	スチームコンベクションオーブン（※）、ベーカリーオーブン（デザート・和洋菓子部門のみ）、電子レンジ、サラマンダー、フードプロセッサー、ミキサー、真空調理器、冷蔵庫、冷凍庫、プラスチックチラー（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ブ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。
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）
その他	ラップ、アルミホイル、洗剤、たわし、スポンジ、ゴミ袋、ペーパーナップキン、電源など

・**持ち物**：材料、調味料、食器（概ね同一のものを6つ）、調理道具など（持ち込み許可物のみ）、着衣物、消耗品などは、原則として全て競技者自身が自己の責任で搬入してください。食材等の持ち込み・事前準備の可否は、下記をご参照ください。

■持ち込みの可否（一例） ※詳細は個別に主催者にお問い合わせください。

持ち込み・事前準備できるもの（例）	持ち込み・事前準備できないもの（例）
<ul style="list-style-type: none"> ・それ自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類・魚介類（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、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（以上は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（戻し汁を含む）など</p> <p>ワイン、リキュール酒、バルサミコ酢、中国酢、豆瓣醤、マスターード、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、ウスターソースなど）など</p> <p>【デザート・和洋菓子部門は下記も加える】 練りこみパイ生地、折込みパイ生地、果物のピューレ、生餡など ※デザート・和洋菓子部門のみ、各材料などの事前計量可</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・それ自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・すり身にした・茹でた・焼いた・昆布じめや味噌漬した野菜・肉類・魚介類（ただし、穴子・鰻・鱈など極端に長い円筒形の魚のみ開いた状態での持込み可）、炊飯した米など各種ルー、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・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（自家製・市販とも）など</p> <p>【デザート・和洋菓子部門は下記も加える】 各種生地（練りこみパイ生地、折込みパイ生地以外）、半製品（ポンジ、シューなど）、ソース・クリーム類の完成品、飾りつけに用いる各種食材の完成品（チョコレートの板など）、アイスクリーム・クッキー類の完成品、砂糖など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）</p> <p>※氷菓類は応募不可（使用および製作不可）。</p>

「食の都・大阪スタイル宣言」について

※応募作品考案時、参考にしてください

大阪はわが国のほぼ中央に位置し、西に豊饒なる瀬戸内に連なる大阪湾、東に肥沃な河内平野を有することから「魚（な）庭（にわ）」や「菜（な）庭（にわ）」と呼ばれていました。また、大阪は、これら良質かつ新鮮な食材に恵まれた地の利に加え、諸國の台所として長きにわたり市場流通の拠点として栄えたことで、独自の料理文化が醸成され、今日の日本料理の礎となる料亭料理や割烹料理を生み出してきました。さらに、大阪は、西洋をはじめ他国の料理文化を古くから受け入れ、大阪好みのスタイルに融合してきた先取の気質を有しています。

しかしながら、日本の食を先導する立場だった故に、大阪で生み出された食が全国に普及する過程の中で、自らの立ち位置が次第に不確かななりつつあるのもまた事実です。そこで、今回、大阪の著名な料理人の方々にご協力いただき、自らの足元を再度見つめ、先達が大事にし、大阪の将来の食を担う人たちに引き継いでほしいと思う、いわば食の都・大阪のDNAを「食の都・大阪スタイル宣言」としてまとめることにしました。

「食の都・大阪スタイル宣言」の基本となる「すべてはお客様が楽しく味わうために」やその実現に向けた7つの努力目標は、大阪が世界に誇る日本料理のみならず、和洋中などの食のジャンルを越えて大阪の食にかかるすべての人たちの思いだと言えます。また、宣言で掲げた内容は、大阪の地にとどまらず食を愛する世界の人々と共有できるものだと思っています。

かつてそうだったように、私たちは「食の都・大阪スタイル宣言」に掲げたことにこだわり、その力をさらに磨くことで、大阪のみならず世界の人々が安心して楽しく味わえる食を追求していこうと思います。

この宣言にひとりでも多くの方が共感し、ともに食の都・大阪を盛り上げてくれることを祈っています。

「食の都・大阪スタイル宣言」

※応募作品考案時、参考にしてください

「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。

1. 「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。

2. 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。

3. 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。

4. 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、理想的なマリア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。

5. 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。

6. 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。

7. 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ころえ、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。



「食の都・大阪グランプリ」応募シート

必要枚数を両面コピーのうえ記入・写真貼付し郵送応募。郵送前に両面コピーし、コピーの方をお手元に残して下さい。

(公平を期すため、審査委員は審査にあたりこのページを見ることはできません。審査はブラインド方式で行います。)

応募番号	主催者記入欄	決勝番号	
氏名等	ふりがな		
	年 月 日生(歳)男・女	店名・社名等	正社員数(経営者・パート・アルバイトを除く): 人
自宅の住所等	<お店での役職> ※当てはまるもの1つに○印 1. オーナーシェフ 2. シェフ(料理長) 3. スーパーチef(副料理長) 4. 料理人 5. アルバイト 6. その他()		<業種業態> ※当てはまるもの1つに○印 1. 飲食店 2. 宿泊・観光施設 3. 弁当・惣菜店 4. 菓子製造小売店 5. 食品メーカー 6. その他()
	〒	お店・会社の住所等	〒
お店紹介	電話:	電話:	
	FAX:	FAX:	
	携帯電話:	E-mail:	
受賞された場合、その栄誉を称え「食の都・大阪」推進会議が、お店・料理人のPRに努めてまいりますので、差し障りのない範囲でご記入下さい。			
特別賞について	休業日:	営業時間: (日) 時 分 ~ (日) 時 分	(夜) 時 分 ~ (日) 時 分
	下記特別賞の受賞を辞退される場合は✓を入れてください。		
	<input type="checkbox"/> 大阪産(もん)特別賞	<input type="checkbox"/> 大阪外食産業協会特別賞	<input type="checkbox"/> 大阪市漁業協同組合特別賞

アンケートにご協力下さい

Q 1 : 今回の応募作品について

1. 過去に考案したもので、現在お店で提供している
2. 過去に考案したもので、現在お店では提供していない
3. 今回の応募をきっかけに考案したもので、今後お店で提供していく予定
4. 今回の応募をきっかけに考案したもので、お店で提供する予定は今のところない

Q 2 : 今回の食の都・大阪グランプリへの応募は、どのような点で有意義だとお考えですか？（複数回答可）

1. 新商品（新メニュー）開発のよい動機づけになる点
2. 料理人としてのスキルアップ・キャリアアップに役立つ点
3. 料理人としての知名度向上や、お店・会社のPR（受賞した場合）に役立つ可能性がある点
4. 著名な審査委員に自分の作品を審査し、コメントしてもらえる点
5. 大阪の食文化や“大阪らしい料理”を考える機会になる点
6. その他（ ）

Q 3 : 関心事項・課題、今後取り組んでいきたいことについて、差し支えない範囲で教えて下さい（複数回答可）

1. 新商品・新メニュー開発
2. 他店との差別化
3. 自身や従業員のスキルアップ・教育
4. 従業員の採用・定着
5. 料理人どうしの技術交流や情報交換
6. お店のPR・売上向上
7. ホームページなどウェブの充実
8. 店舗所在エリアの活性化
9. 大阪産（もん）食材の調達・仕入先の拡大
10. 大阪産（もん）以外の食材調達・仕入先拡大
11. 大阪産（もん）ロゴマークの使用
12. 資金繰り・経営改善
13. 自身の独立開業
14. その他（ ）

Q 4 : 「第9回食の都・大阪グランプリ」を何で知りましたか？（複数回答可）

1. ダイレクトメール（郵送した募集要項）
2. ホームページ
3. Facebook
4. 知人から紹介されて
5. 事務局など主催関係者から紹介されて
6. 勤務先で紹介されて
7. その他（ ）

Q 5 : 日頃、料理に関する情報収集やスキルアップのために、どのような機会や媒体を活用していますか。（複数回答可）

1. 勉強会
2. ウェブサイト
3. 業界団体などのセミナー
4. 雑誌
5. その他（ ）

★参考にされている媒体の名称をよろしければお教えください。（ ）

Q 6 : 「食の都・大阪」推進会議の事務局を務める大阪商工会議所は、大阪府の補助金を活用し、様々な経営支援を行っています。ご希望があれば、経営指導員による無料経営相談（融資・経理・財務・人事労務・インターネット・取引先開拓など）が受けられます。

1. 無料の経営相談を利用してみたい
2. 無料の経営相談に関心があるので、説明してほしい

Q 7 : 大阪商工会議所では経営・経済に関する最新情報のご提供や販路拡大・会員同士の交流会、各種保険など、経営に役立つ事業を展開しています。

1. 大阪商工会議所に入会したい
2. 大阪商工会議所への入会に関心があるので、資料を送ってほしい

※ご記入いただいた個人情報・事業所情報は厳重に管理し、「食の都・大阪」推進会議（事務局：大阪商工会議所・大阪府）以下当推進会議から本グランプリに係るご連絡をする際に使用するほか、当推進会議からの食に関する情報提供に使用します。ただし、応募者の氏名、年齢、社名・店名およびその住所・電話番号、お店紹介、作品名、PR文、写真、材料・レシピは、審査結果にかかわらず、当推進会議にその使用権が帰属するものとし、そのまま、あるいは適宜編集を加えたうえで、マスメディア向けの報道発表資料、出版物、広報紙、インターネットサイト等の広報媒体等に掲載する場合があります。

※ご提出いただいた応募書類一式（写真含む）は審査結果にかかわらず返却しません。なお、応募後は応募内容の加筆・修正ができません。

○審査および審査結果審査委員コメントに関しては、一切のお答えできません。

な広報媒体にて掲載・放映される可能性があります。また、当推進会議は、その事業の範囲内に於て該写真・映像を使用する場合がありますので、予めご了承下さい。

作品シート記入例



原価率は35%以内で。

売価は和洋中は800
~3000円 三井

決勝日に用いる食材が応募時点で入手できず写真を代用品で撮影した場合は、「写真是代用品(一般的な品種もしくは他産地のもの)を使用」と記入すること。

大阪産・大阪府内で獲れる魚介類を使用する場合は大阪産と記入すること

110

四

10

③白葱ヒーブリカの細切り

リを、大阪家鶴ロースと泉州水茄子のスラ

イスで包み、上に香菜を飾る。

1

「食の都・大阪グランプリ」作品シート

必要枚数を両面コピーのうえ記入・写真貼付し郵送応募。郵送前に両面コピーし、コピーの方をお手元に残して下さい。

部門 ○付ける	※複数部門にエントリーする場合や、同一部門に複数作品エントリーする場合は、必要部数コピーし用紙を分けて記入・提出	応募番号	
	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	決勝番号	
作品名	フリガナ	位置づけ等	コースの1皿の場合応募作品の位置づけを、単品の場合想定提供シーンを記入。
	日本語訳		
作品 PR	※「大阪らしさ」を自分なりにどう捉え、どう表現したかという点を中心に200字以内で記述して下さい。		

※作品写真を1枚用意し、裏面に作品名を記入し、ここにノリで貼り付けて提出して下さい。

※作品写真はL版現像、背景は白色として下さい

※写真の被写体は、下記「作り方」欄記載通りの材料・製法で調理したものとして下さい。ただし、応募時点では「作り方」記載通りの食材が季節上入手できない場合に限り、代用品を用いて調理したものを被写体とすることを認めます。その場合「材料名・調味料名」欄の当該食材の記載箇所付近に、代用品で写真撮影した旨を特記しておいて下さい。

※写真の被写体となる応募作品は、審査員に最もアピールしたい様子・盛付として下さい。
(中身や断面が見えるように切った状態でも、切らないままの状態でも、どちらでも自由
ただし、「作り方」欄に記載のない添え物や装飾物は不可とします。)

※皿や器は、店名、社名が判別できるようなものは避けて下さい。皿や器の上に載らない応募作品以外のもの（グラス、飲み物、装花、マットなど）は被写体に含めないで下さい。

※写真では表現しきれない場合は、左記作品 PR 欄に言葉で表現して下さい

※写真は、はっきり写った、画像の良いものとして下さい（画像や色の修正等不可）

名

用 途	材 料 名・調 味 料 名 ※応募時点ではなく、決勝時点で現実的に入手可能な食材とすること	6人分の 個数・分量(単位)	6人分の 税込原価(円)	備 考 ※大阪産(もん)の場合はその旨表記すること

※事前作業を施して競技会場に持込む場合、その内容を箇条書きでここに記入して下さい（別記参照）。

計(税込) 円	÷ 6 =	原価 円	1人前(税込) 円
原価率 %		売価	1人前(税込)
原価 ÷ 売価 × 100			田

工 程	作り方（競技時間内で行う調理内容） ※箇条書きで第三者が再現できるように記入。※下記欄に全て書きまとめること。※決勝会場での共用設備・器具その他特殊設備・器具を使用する場合、使用タイミングと使用法を明記。

第8回・第7回「食の都・大阪グランプリ」開催結果

「食の都・大阪」推進会議
(事務局：大阪商工会議所)

■第8回 平成29年12月3日(日)、□調理師専門学校にて決勝を開催

<グランプリ(総合優勝)／洋食・西洋料理部門 優勝>

- 株式会社ユー・エス・ジェイ 日高克典氏

「渡り蟹の和風グラタン、大阪三つ葉の香り」

グラタンソースには柚子ポン酢、中身となる蟹には胡瓜と蕪の酢の物を和え、最後に大阪三つ葉の風味を加え、豊かな味わいに仕上げられている。「和と洋の調和」をコンセプトに多様な食材を駆使し、大阪三つ葉の風味を加えた豊かな味わいが高く評価され、グランプリを受賞した。



<和食・日本料理部門 優勝／大阪市漁業協同組合特別賞>

- 鮨千陽 田場壱盛氏

「炙り大阪穴子の巻き寿司」

穴子とごぼう、勝間南瓜などを使ったお寿司です。柔らかいごぼうと、とろっとトロケル穴子の食感が魅力です。



<中国・韓国・アジア料理部門 優勝>

- ホテルモントレ ラ・スール大阪 中国料理「彩雲」岩竹宏宣氏

「利久団子～大阪家鴨入り胡麻団子 泉州玉葱の香り～」

大阪が誇る食文化「コナモン」。泉州玉葱が香る餡に、大阪家鴨叉焼を合わせ、皮には千利休が愛した胡麻をまぶし、中国料理を代表する粉もんである点心「胡麻団子」に挑戦しました。



<デザート・和洋菓子部門 優勝>

- 株式会社近鉄・都ホテルズ 天王寺都ホテル 成田安定氏

「泉州里芋と無花果による Osaka Tower」

里芋と大阪産無花果をメインに、冷やし水あめなどを加えながら大阪らしさを表現。大阪城をイメージした見た目も魅力です。



<大阪産(もん)特別賞>

- 天の川 なかなか 岡本正樹氏 「鰻ざくパフェ」

- リーガロイヤルホテル レストラン シャンボール 石橋敬太氏
「KAISEKI～Parisien～」

- 大阪新阪急ホテル グルメバイキング「オリンピア」 芝 孝志氏
「～先人の知恵と現代の工夫～ おさかなと大阪菜のダシ炒飯」

- リーガロイヤルホテル オールディダイニング リモネ 乾 裕一氏
「ユズ香る甘わら納豆の最中～納豆に見立てた真珠を散りばめて～」

<大阪外食産業協会特別賞>

- ザ・リッツ・カールトン大阪 フランス料理「ラ・ベ」 西郡隆行氏
「なにわの伝統野菜とオコゼの“mariage”」

■第7回 平成28年11月20日（日）、□調理師専門学校にて決勝を開催

＜グランプリ（総合優勝）／デザート・和洋菓子部門優勝／大阪外食産業協会特別賞＞

- ホテルモントレ ラ・スール大阪『隨縁亭』大島三郎氏「千成金団」

「千成瓢箪」を模り、「鈴なりの人気になるように」との願いが込められた和菓子。能勢発祥の栗「銀寄せ」を裏ごしした滑らかな金団に、河内蓮根の蓮根餅が射し込まれている。素朴で風味豊かな味わいが高く評価され、グランプリを受賞した。また、「大阪外食産業協会特別賞」も同時受賞した。



＜和食・日本料理部門 優勝＞

- 鮓千陽 濱力貴人氏「箱天・鱧寿司」

＜洋食・西洋料理部門 優勝＞

- ケラケラヴィータ 加生広之氏「河内鴨ソーセージと大阪野菜のグリル」

＜中国・韓国・アジア料理部門 優勝＞

- 大阪家全七福酒家 三次良享氏「河内鴨の焼き物～大阪の香り、香港の技～」



＜大阪産（もん）特別賞＞

- がんこフードサービス株式会社 がんこ法善寺店 宮地伸彰氏「大阪鴨と蕎麦もち」
○ ホテル大阪ベイタワー 山田光輝氏
「泉州穴子・フォアグラ・田辺大根のマリアージュ大阪伝統<Ma・Mu・Shi>仕立て」
○ 株式会社帝国ホテル 帝国ホテル大阪 中国料理ジャスミンガーデン 川原護氏
「大阪蒸籠～冬の味わい～」
○ ホテル阪急インターナショナル 高田彩氏「大阪ゆずみかんぱーにゅ」

＜大阪市漁業協同組合特別賞＞ ※第7回より新設

- とうふ日本料理たちばな 甲元雄氏「泉州玉葱餅と鱧の出会い揚げ」

■過去8回の応募・受賞状況

	第1回	第2回	第3回	第4回	第5回	第6回	第7回	第8回
和食・日本料理部門	87作品	90作品	97作品	66作品	105作品	79作品	74作品	94作品
洋食・西洋料理部門	83作品	68作品	73作品	90作品	98作品	107作品	80作品	90作品
中国・韓国・アシア料理部門	44作品	32作品	30作品	36作品	37作品	22作品	28作品	31作品
デザート・和洋菓子部門	—	28作品	20作品	37作品	47作品	29作品	33作品	32作品
合計	214作品	218作品	220作品	229作品	287作品	237作品	215作品	247作品
応募者数	186人	182人	175人	195人	251人	218人	188人	215人
入賞数	27作品	35作品	33作品	42作品	60作品	45作品	47作品	52作品
入賞率	13%	16%	15%	18%	21%	19%	21%	21%

以上