

記者配布資料

平成27年9月17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)

“大阪らしい料理・デザート”を競う料理コンテスト 「第6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）

【お問合先】

大阪商工会議所 流通・サービス産業部（伊藤・野田・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G（岩本・小野）

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）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6回食の都・大阪グランプリ」の決勝**を、大阪産（もん）のブランド化を推進する大阪府との共催で、9月23日（水・祝）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、合計237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」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、竹内廣行大阪府副知事が表彰状を手渡す予定です。また、大阪府広報担当副知事のもずやん（大阪府の公式マスコット）も表彰式に登場予定です。さらに、**今回から「大阪外食産業協会特別賞」を新設**。外食産業でも概ね対応可能な作品のうち優れたものを選出し、藤尾政弘氏（特別審査委員・（一社）大阪外食産業協会代表理事会長・（株）フジオフードシステム代表取締役）から表彰状を手渡す予定です。
- また、同日は、併催イベントとして、「祇園さゝ木」店主の佐々木浩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等も開催します。
- 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、準備の都合上、**資料1**に必要事項をご記入の上、**9月21日（月）までにFAXにて**ご回答いただけますと幸いです。何卒宜しくお願い申し上げます。

以上

<添付資料>

- ・資料1：「第6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6回食の都・大阪グランプリ」開催概要
- ・資料3：決勝進出者の名簿およびレシピ
- ・決勝会場「辻学園調理・製菓専門学校」までのアクセス地図
- ・「第6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6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
(本件担当事務局：大阪商工会議所・大阪府)

1. 日 時 平成27年9月23日(水・祝)
- 受 付 1階玄関受付9:40～(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 …………… 10:20～11:50
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(16作品)
- 表彰式・記念撮影 …………… 15:00～16:00

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、上記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)、特別審査委員のハイヒール・モモコ氏(大阪府「大阪産(もん)PR大使」)、竹内廣行大阪府副知事らが出席(予定)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(同日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。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。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＞

4階普通教室6を報道関係者様の控室としてご用意しております。(貴重品は常時お持ちください)

＜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(伊藤・野田・高橋)

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

携帯(伊藤)：080-1432-8553 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G(岩本・小林)

TEL 06-6210-9605

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9月21日(月)までにFAX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6回食の都・大阪グランプリ」(9/23(水・祝) 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

※ご記入いただきました情報は、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いただく際に使用します。

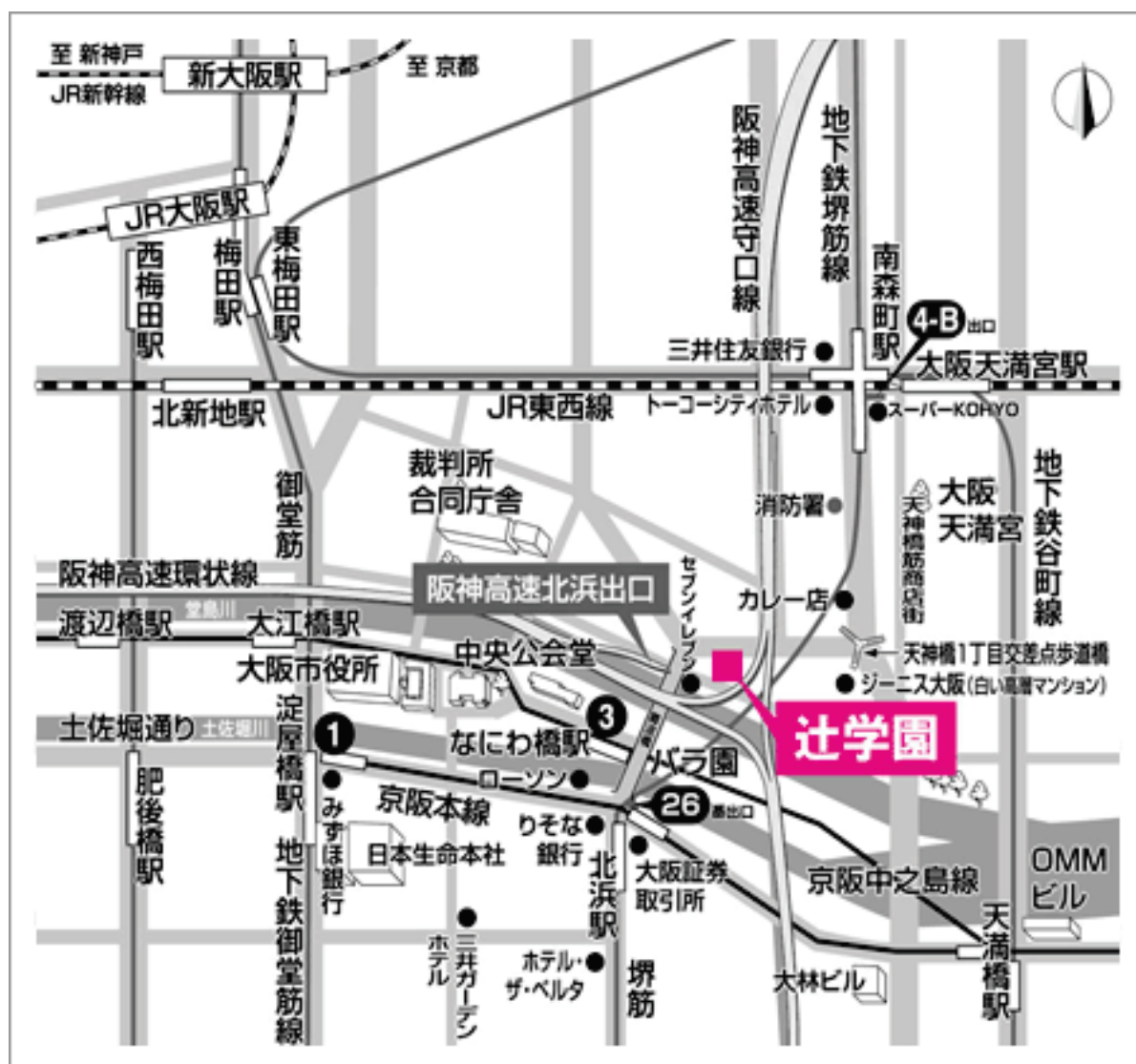
第 6 回食の都・大阪グランプリ（平成 27 年 9 月 23 日（水・祝））開催概要

【料理コンテスト】		【併催イベント】	
「第 6 回食の都・大阪グランプリ」		飲食店独立開業経験発表会&ミニ交流会 “他店差別化メニュー”説明会 「祇園さゝ木」佐々木浩氏講演会	
10:20～11:50（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	11:00～12:20（80分間）	飲食店独立開業経験発表会 8階栄養士講義室 「Il Povero Diavolo」 店主 羽田 達彦 氏 「日本料理 寺田」 店主 寺田 繁 氏 ミニ交流会（受講者と発表者の交流。立食・軽食） 8階栄養士給食管理室
10:50～12:20（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	12:30～13:00（30分間）	“他店差別化メニュー”説明会 8階栄養士給食管理室
11:30～13:00（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	13:30～14:45（75分間）	「名料理人を生み出す子育ての極意 —「祇園さゝ木」店主が考える親父 ^{おやっさん} の役目と 弟子の心構え、そして経営哲学— 「祇園さゝ木」 店主 佐々木 浩 氏 8階栄養士講義室
11:30～13:30（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		
11:20～	審査員直前会議開催 3階サロン		
11:40頃～	試食審査開始 3階サロン ※決勝審査員 7 人が、和・洋・中・ デザートの 16 作品を試食審査		
13:50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		
15:00	決勝結果発表・表彰式 8階栄養士講義室		
①主催者挨拶 「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） 大阪府副知事 ②協賛企業紹介 ③審査員紹介 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） ⑤決勝進出者・作品紹介（紹介：MC） ⑥大阪外食産業協会特別賞（数名）発表・表彰（発表・表彰：藤尾政弘特別審査委員） ⑦大阪産（もん）特別賞（4名）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） ⑧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） ⑨優秀賞（12名）表彰（表彰：門上武司審査委員長） ⑩グランプリ（1名）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） ⑪審査委員長講評（門上武司審査委員長） ⑫部門別優勝者インタビュー（4名） ⑬「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 8階栄養士講義室		

<応募状況>

	第 1 回 23. 2. 6	第 2 回 23. 11. 27	第 3 回 24. 12. 2	第 4 回 25. 10. 13	第 5 回 26. 11. 23	第 6 回（今回） 27. 9. 23
和	87	90	97	66	105	79
洋	83	68	73	90	98	107【過去最多】
中	44	32	30	36	37	22
デ	—	28	20	37	47	29
合計	214	218	220	229	287	237

決勝会場「辻学園調理・製菓専門学校」までのアクセス地図



グランプリ
(総合1位)
受賞者

賞金100万円
(本人に90万円+お店に10万円)



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

第6回
(平成27年度)

食の都・大阪グランプリ

参加無料!

開催趣旨

- 大阪の料理人、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し、大阪の飲食業、食関連産業の更なる発展と大阪の食文化の一層の充実を図る。
- 大阪産(もん)の積極的活用促進により、ブランド認知度の向上、生産・消費の増大を図る。

テーマ・募集作品

飲食店等で通常提供できる「大阪らしい」料理・スイーツ

- 作品コンセプト、素材選択、調理・料理法、盛り付け等は、大阪(府内)の特定のエリアに関するものでよい。地理、歴史(最近の話題等も含む)、文化(美意識・価値観・生活様式等)を意識して考案して下さい。
- 大阪の食文化や一次産業をふまえたもの、あなたなりの自由な発想と持ち前の料理技術で、貴店の新スペシャルティもしくは今後大阪の新名物となろうような料理、デザート(プロトタイプ)を創って下さい。
- 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。
- 1人分ごとに単一の皿や器や箱に盛り付けた状態のもの。
- 販売歴のあるものでも、新作でも可。応募者本人の考案に限る。
- なにわの伝統野菜や魚庭物(なにわのもの)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」受賞対象となります。

審査について

- 完全ブラインド方式(応募者の店名・氏名等を伏せて)で審査します。
- 素材の選択といかた、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。
- 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次および2次審査は書類審査。決勝では本人が決勝会場(調理師学校の調理実習室)で調理したものを審査委員が別室で試食審査。

開催日程(平成27年度)

応募期間(郵送)	1次審査	2次審査	決勝&表彰式	レストランウィーク
6/1~7/31	8月	8/28	9/23(水・祝) 朝~夕刻	11~12月 入賞店対象参加自由

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

賞(金)・特典

グランプリ……部門別優勝から1作品

100万円 NEW!
本人に90万円(所得税が引かれます)
お店に10万円(部門別優勝賞金の10万円を含む)

部門別優勝……各部門から1作品

各10万円

優秀賞……決勝進出のうち優勝作品以外
各1万円

佳作……決勝進出に一步及ばなかった作品(入賞待遇)

全応募者……全応募作品に審査委員会コメント

大阪産(もん)特別賞

大阪産(もん)を使用した作品(作品シート備考欄に大阪産(もん)であることを明示すること)のうち優れた作品に授与(概ね4作品)。この賞は他の賞とは別枠で授与されますので、他の賞の受賞者がこの賞を受賞する場合、重複受賞となります。



大阪外食産業協会特別賞 NEW!

調理法、盛り付け、サーブ方法、売価ならびに原価率などにつき、外食産業でも対応が概ね可能である作品のうち優れた作品に授与。この賞は他の賞とは別枠で授与されますので、他の賞の受賞者がこの賞を受賞する場合、重複受賞となります。

審査委員長



「あまから手帖」
編集顧問

特別審査委員



タレント
「大阪産(もん)PR大使」



(一社)大阪外食産業協会代表理事
会長 藤井フジオフードシステム代表取締役

審査委員(順不同)

 料理研究家 フードコーディネーター	 (公社)日本中国料理協会理事 ホテル日航大阪総料理長	 「和旬撫子」店主 管理栄養士	 「酒中空花心」店主	 「リュミエール」 オーナーシェフ	 株式会社Mon cher 代表取締役	 株式会社カンパセーション 代表取締役社長 大阪府立女子大学教授	 大阪二六会会長 株式会社松葉屋取締役会長	 辻学園調理・製菓 専門学校 教授
 NHK「ごちそうさん」他料理監修	 辻調理師専門学校 技術顧問	 大手前大学総合文化学部 スイーツ学 教授	 「北新地孤柳」店主	 辻調理師専門学校 技術顧問	 「ラトゥールトゥーガ」 オーナーシェフ	 「タ ジュンジー」 オーナーシェフ	 (公社)全日本日本料理士協会大阪本部 女性部部長・大阪府立大学 スクール統括プロフェッサー	

NEW! 女性審査員7人!



主催: 「食の都・大阪」推進会議(本件担当事務局: 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)、大阪経済産業工業協同組合、大阪中央青果(株)、(株)羽羽、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)、東東大阪(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)曲田商店、(株)マツヤ
後援: 大阪市、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、辻製菓専門学校、大阪調理製菓専門学校、(公社)関西・大阪21世紀協会、(公社)全日本日本料理士協会関西地方大阪府本部、(公社)日本中国料理協会大阪地区本部、(一社)大阪外食産業協会、(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、大阪府生食会、(株)日本政策金融公庫

応募先
お問合せ先
〒540-0029 大阪府中央区本町橋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)
TEL: 06-6944-6493 URL: http://www.osaka.cci.or.jp/syoku_osaka/

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作品の再応募も可能です。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。但し、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)使用の場合、作品シートの所定欄にその旨記述して下さい。
- ・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税込価格(税込)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90万円(グランプリ。これとは別にお店に10万円))を授与します。(別記参照)

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27年9月23日(水・祝 ※5連休の最終日) ※午前中に搬入・準備・調理開始し、夕刻に表彰式、17時頃解散予定
- ・場 所：「辻学園調理・製菓専門学校」(大阪市北区西天満1-3-17) ※阿倍野の辻調理師専門学校とは異なります。
- ・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(約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 中国・韓国・アジア料理部門	90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)
デザート・和洋菓子部門	120分	※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(詳細下記参照)。食材等の持ち込み・事前準備の可否は下記を参照して下さい。

■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)
・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 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 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 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 【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	・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 切った野菜・肉類・魚介類(但し、穴子・鰻・鱧など極端に細長い円筒形の魚のみ、開いた状態での持ち込み可)、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、昆布じゅめや味噌漬した肉類・魚介類、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(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 【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)。

■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、油類、調味料は、前回まで、会場で主催者が用意しておりましたが、今回から原則として用意しませんので各自ご持参下さい。

機器類	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
	他の人と共用	スチームコンベクションオープン(※)、ペーカリーオープン(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、プラスチックラ(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が、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、パット、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、ペーパーナブキン、電源 など

PLAY BACK 第1回～第5回 食の都・大阪グランプリ

日経レストランメニューグランプリ



「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、諸国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創製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明確に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わ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おります。

「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「素材の持ち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、素材本来の持ち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。

大阪が得意とする「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。

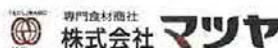
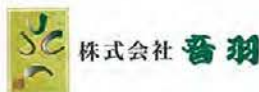
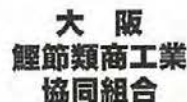
7. 料理の主役は食べ手。お客様に楽しんでいただく場を提供します。

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ごころえ、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。

平成22年2月2日 「食の都・大阪」推進会議発表



第6回食の都・大阪グランプリに協賛いただいた企業様・団体様



「食の都・大阪」推進会議 「食の都・大阪グランプリ」事務局 〒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 経営支援担当内 TEL:06-6944-6493 FAX:06-6944-6565 URL: http://www.osaka.cci.or.jp/syoku_osaka/

食の都・大阪グランプリは、大阪府の補助金を受けて実施しています。

「祇園さゝ木」 店主 佐々木 浩 氏 特別講演会

名料理人を生み出す人育ての極意

—「祇園さゝ木」店主が考える ^{おやっさん} 親父の役目と弟子の心構え、そして経営哲学—

平成27年9月23日(水・祝) 13:30~14:45

昼夜とも全席一斉スタートの各一回転のみで、京都で最も予約の取れにくい店と言われる「祇園 さゝ木」。美食家から愛されてやまない独創的な料理を展開する店主の佐々木 浩 氏は、人育ての名人でもあります。

「老松喜多川」「祇園にしかわ」「おが和」「食堂おがわ」「にしぶち飯店」など、「祇園さゝ木」の一門はいずれも新進気鋭の名店揃い。そのような粒ぞろいの弟子たちの「^{おやっさん}親父」である佐々木氏は、どのようにして彼らを育てたのか。今回の講演会では、佐々木氏に「人育ての極意」をお聞きするとともに、これから羽ばたくために弟子が持つべき心構えについても語っていただきます。

<佐々木 浩 氏 プロフィール>

昭和 36 年奈良県生まれ。高校卒業後、18 歳から料理の道に入り各店で修業。27 歳で店長兼料理長を任せられ、37 歳で独立して祇園に出店。41 歳のとき祇園で2店舗目に移転し、45 歳で現在の店に移転する。



飲食店独立開業経験&現在の経営 発表会・ミニ交流会

平成 27 年 9 月 23 日 (水・祝) 11:00~12:30

「Il Povero Diavolo」 店主 羽田 達彦 氏

<発表の主な POINT>

☆最初の事業計画が通らず、融資してもらえなかった！視点を改めて1から出直し。

☆日本全国からお客様に来ていただくことを目指した物件選び。

<羽田 達彦 氏 プロフィール>

昭和 60 年生まれ。大阪のイタリア料理店にて2年勤務した後、イタリアに渡り4年間修業。帰国後2年間大阪のイタリア料理店でシェフを務めたのち、昨年1月開業。



「日本料理 寺田」 店主 寺田 繁 氏

<発表の主な POINT>

☆良い料理、自分の想いの入った料理でお客様に満足いただくためには、何とんでも人材が必要！

☆開業してから、足りないものがたくさんあることに気がついた！

<寺田 繁 氏 プロフィール>

昭和 55 年生まれ。「心斎橋 柳田」にて15年間勤務した後、今年7月開業。



他店差別化メニュー 説明会 12:30~13:00

汽水魚(チヌ・キビレ等)の臭いをとる下処理法の簡易実演、大阪産シラスの試食、大阪ワイン普及事業へのお誘いなど
<デモンストレーション・調理> 松原 岳志 氏(「食の都・大阪グランプリ」初代グランプリ)

開催概要

- <開催日> 平成27年 **9月23日** (水・祝)
- <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
- <プログラム> 11:00~12:30 飲食店独立開業経験 & 現在の経営 発表会・ミニ交流会
12:30~13:00 他店差別化メニュー 説明会
13:30~14:45 「祇園さゝ木」 店主 佐々木 浩 氏 特別講演会
15:00~16:00 第6回食の都・大阪グランプリ表彰式・入賞作品揭示

主催:「食の都・大阪」推進会議(事務局:大阪商工会議所) TEL06-6944-6493

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)、大阪経済商工業協同組合、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)初巻、ヒガシマル醤油(株)、ヒューマンアライウンド(株)、(株)フジオフードシステム、(株)曲田商店、(株)マツヤ

協力: (株)日本政策金融公庫



お申込み方法は裏面をご覧ください

食の都・大阪グランプリ同時開催企画(9/23(水・祝)) お申込み用紙

☆お申込みはこの用紙をFAXで大阪商工会議所(06-6944-6565)までご送付ください。

☆お申込みが完了いたしましたら参加証をFAXにてご送付いたしますので、当日会場へお持ちください。

参加されるものに○をつけてください

- | | |
|------------------------------|---------------|
| 1. 飲食店独立開業経験&現在の経営 発表会・ミニ交流会 | (11:00~12:30) |
| 2. 他店差別化メニュー 説明会 | (12:30~13:00) |
| 3. 「祇園さゝ木」 店主 佐々木 浩 氏 特別講演会 | (13:30~14:45) |
| 4. 第6回食の都・大阪グランプリ表彰式 | (15:00~16:00) |

参加者	①	役職名 フリガナ 氏 名	会社名 店名	業種
	②	役職名 フリガナ 氏 名		
	③	役職名 フリガナ 氏 名	従業員数	
ご住所	〒			
電話			FAX	
メール				

本事業は、一部大阪府の補助金(小規模事業経営支援事業費補助金<地域活性化事業>)を受けて実施しています。本事業へのご参加を通じて、貴社・貴店の関心事項・経営課題の実現・改善に向けた糸口やきっかけを掴んでいただけると幸いです。

そのため、参考までに、貴社・貴店の関心事項・経営課題を差し支えない範囲でお教えいただきますようお願い申し上げます。

貴社・貴店の 関心事項 経営課題	1. 融資・資金繰り 2. 公的機関の助成金や補助施策などの活用方法 3. 税務・会計 4. 自社自店のPR・販路(新規顧客など)拡大・取引先(仕入先など)開拓 5. 商品開発 6. 事業の新規展開 7. 自身の独立開業 8. 人事・労務・人材育成・人材採用 9. IT化・情報セキュリティ 10. 後継者問題・事業承継 11. 消費税率引き上げの対策 12. その他()
この講演会で 聞きたいこと 期待したいこと	(自由記入)

ご記入いただいた情報は大阪商工会議所(「食の都・大阪」推進会議)からの情報提供に利用するほか、大阪府に参加者名簿として配布いたします。また、講師には氏名、会社名、業種、部署・役職名を抜粋したものを参加者名簿として配布いたします。