

大阪商工会議所が、大阪の“他店差別化メニュー”づくり  
飲食店と一緒に普及したい

# 大阪産3食材説明会



プロ料理人対象



生産者イチオシの知られざる地元産食材で、明日の大阪新名物を先取り！

大阪産（大阪府で栽培される農産物、畜産物、林産物、大阪湾で採取され大阪府内の港に水揚げされる魚介類）の食材は、地産地消のトレンドもあり、飲食店や小売店での取り扱いが増えています。

そうした中、大阪商工会議所では、長い歴史や高い品質を持ち、安全で美味にもかかわらず、認知度やイメージが低いために地元でも十分に支持されているとは言えない「大阪湾・淀川産汽水系魚」「大阪産シラス」、最近人気上昇で今後一層の飛躍が期待される「大阪ワイン」の大阪産3食材に注目し、地元飲食店との協働により、普及に取り組みたいと考えています。

また、大阪市漁協や大阪ワイナリー協会とのタイアップで推進する本説明会では、食材の試食・試飲をしていただく他、簡単な実演・調理も行います。

- 歴史があり、売れ行き好調なのに、ブドウ農家の高齢化で先行き不安… 大阪ワイン  
⇒ワイナリーと飲食街の近さを利用して、飲食店とワイナリーがともに大阪ワインを育て、ブランド化を！
- 大阪湾で大量に漁獲しているのに、ほぼ全量が淡路島で水揚げされて兵庫県産に… シラス（イワシシラス）  
⇒大阪で水揚げ・セリして大阪産シラスを市場へ！
- 簡単に取り除ける「汽水魚特有の臭い」を汚染の臭いと勘違いされて敬遠… チヌ、スズキ、キビレ、ボラ等  
⇒未流通魚になった原因を解決して、大阪湾・淀川産汽水系魚を直接仕入れ、大阪の名物に！



大阪ワイン



シラス  
(イワシシラス)



チヌ  
(クロダイ)



ボラ

⇒大阪商工会議所・生産者・飲食店の協働で、明日の大阪新名物に！

テーマ	●河内（柏原・羽曳野）のワイナリーと組んで、自店オリジナル「大阪ワイン」の創作 ●大阪産シラス（イワシシラス） ●大阪湾・淀川産汽水系魚（チヌ・スズキ・キビレ・ボラなど）			} の魅力紹介と、 新メニュー開発へのヒント
日時	平成26年11月9日(日)、12日(水) 各日 14:00~16:00 (両日とも同内容)			
会場	クッキングスタジオ「Table Ocean」 大阪市西区京町堀 1-9-5 第三安田ビル 2階 Tel.06-6225-2770			
実演調理	「食の都・大阪グランプリ」初代グランプリ 松原 岳志 氏			
その他	●申込締切は各開催日の5日前。 ただし定員（各回20名）に達し次第締め切ります。 ●申込受付後、受付票（参加証）をFAXします。 当日ご持参ください。			
主催	大阪商工会議所	参加費	無料	
問合せ	経営支援担当 Tel.06-6944-6493、Fax.06-6944-6565			



参加お申込みは、この用紙のまま 06-6944-6565 宛にFAXしてください

いずれかに○を付けて下さい

I. 11月9日(日)に参加申込    II. 11月12日(水)に参加申込    III. 今回は参加できないが資料を請求

氏名		店名 社名		部署 役職	
住所	〒				
TEL		FAX		メール	

ご記入頂いた情報は大阪商工会議所から事務連絡・食に関する情報提供をさせて頂く際に使用します。