

「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)主催 第5回「食の都・大阪グランプリ」決勝進出者 (佳作受賞者は裏面参照) <敬称略・エントリ番号順>

部門	応募数(計287作品)	店名・社名・所在地	お店紹介	役職	氏名	年齢	作品名	写真	決勝進出者本人による作品PR(一部要約)
和食・日本料理部門	第1回(22年度) 87作品 ↓ 第2回(23年度) 90作品 ↓ 第3回(24年度) 97作品 ↓ 第4回(25年度) 66作品 ↓ 第5回(今年度) 105作品 【過去最多】	心斎橋 懐石料理 桦田 大阪市中央区心斎橋筋1-3-12 田毎プラザ2F	心斎橋・ミナミの真ん中にある本格派のカウンター割烹。若手スタッフがきびきびと仕事をし楽しみながら修業しています。		寺田繁 てらだ・しげる	34	鰯おこし		京都や淡路で有名な鰯や玉葱は大阪があつてのことだと思いますことをアピールしています。特別な材料を使うわけでもなく、「始末の心」で鰯のアラを美味しく仕上げました。大阪を更に活性化(おこし)たいです。
	和食とお酒 豆助 (懶大台フードプロジェクト) 大阪市北区梅田1-1-3大阪駅前第3ビル501-1(本社)	職人の技をいかしつつ時代の流れに乗り、常に前進し向上していく会社です。		坂田勝也 さかた・かつや	39	泉州穴子と餅蓮根の酒粕仕立		伝統を守りつつ将来的見通しが良くなるために日々前進していくことが“大阪しさ”だと思います。河内蓮根のもうつり感とリップ感、穴子のふくら感を酒粕仕立てで味わい深く仕上げました。	
	豆腐・日本料理たちばな 阪急梅田本店 (立花エンターテインメント・ワン(株)) 大阪市北区角田町8-7 阪急うめだ本店12F	「素材主義」「地元主義」「堅実経営」をモットーに地域のお客様に喜ばれる経営に努めます。		尾崎公次郎 おざき・こうじろう	34	門真れんこんと河内鴨の大阪椀		つなぎを使わず蓮根だけで生地を作り、河内鴨の旨味を含んだ味噌を餡として饅頭にし、饅頭をまぶして揚げました。吸口に干しエビと青さを使い、大阪の海、里、山を表現。香り、食感、味と一品で一層楽しめる料理です。	
	がんこフードサービス株 大阪市淀川区新北野1-2-13明治生命十三ビル(本社)	美味しい・安い・楽しいをコンセプトに一つ上の食文化創出に取り組んでいます。歴史的建造物のお屋敷を店舗とするなど多様なダイニングシーンに合わせ多様な業態を展開	がんこ 梅田店 主任	筒井宏樹 つつい・ひろき	36	「淀川物語」鰻と昆布の変わり佃煮 大阪焼なすと共に		淀川を起点とし、大阪らしい個々の食材を一つの料理にまとめました。淀川産の天然鰻と鰻、淀川沿いの佃地区発祥の佃煮、庶民の食の代表格の紅ショウガ、大阪茄子。それぞの味を堪能して淀川物語を感じて下さい。	
	みのお山荘 風の杜 「レストラン山帰来」 箕面市箕面2-14-71	箕面の山中にある大阪平野を見下ろす大パノラマの絶景レストランです。	シェフ	川崎公嗣 かわさき・まさし	44	能勢黒牛と天王寺蕪のポトフ仕立て ～極み～		能勢黒牛とフォワグラ、大阪しななをロールにし米粉をまぶしロースト。天王寺蕪には山椒、酒粕、柚子といった北摂の漬物的な香りを詰め込み、イチジクと山椒のマーマレードを添えてビーフコンソメでポトフ仕立てに。新しい出会いの一皿。	
洋食・西洋料理部門	第1回(22年度) 83作品 ↓ 第2回(23年度) 68作品 ↓ 第3回(24年度) 73作品 ↓ 第4回(25年度) 90作品 ↓ 第5回(今年度) 98作品 【過去最多】	NORTH LOUNGE 北欧館 (大和企業株) 大阪市北区角田町7-10 HEPナビオ阪急B2階	北欧の風を感じイメージしたカフェです。紅茶やベリー系のパンケーキを主体とし、季節ごとにアレンジした生バスクやデザートビッグソーツなどを用意しています。		神戸卓也 かんべ・たくや	43	OSAKAキッシュ		好み焼きの具材をイメージしたキッシュ。豚バラ肉は犬鳴ボーグのパン・シエッタを、キャベツは泉州キャベツを使用。他にも秋野菜やイチジクを使用し、塩味、甘味、酸味のバランスを表現。
	トラットリア コージー 東大阪市長堂2-2-13	近鉄布施駅近くの路地にある小さなレストラン。農園直送の野菜を中心にやさしい料理を提供しています。	オーナーシェフ	中尾広司 なかお・こうじ	42	季節野菜と牛すじ煮込みの パイ包み焼き		「牛すじのど煮」と言えば大鍋に牛すじ肉と味噌で炊く料理。この大阪の下町文化を西洋料理でアレンジ。旬野菜を牛すじ肉と味噌の出汁で煮き、その出汁を15穀米が吸う。パイ包み焼きですが出汁を食べる一品です。	
	ホテルニューオータニ大阪 「フランス料理 SAKURA(サクラ)」 大阪市中央区城見1-4-1	大阪城を眺めながら旬の食材を使い伝統的な料理法で仕上げたフランス料理を堪能していただけます。		小泉拓也 こいづみ・たくや	29	Congre a la royale ～大阪もんとフランス料理の融合 大いなる幹～		大阪湾は水質が改善され、餌も豊富で、泉州穴子は良く食べえて臭みもない。その穴子をフォアグラの風味、トリュフの香りとともに味わえる一品。大阪魂(もん)がどんどん世間に根付くようになる思いで、盛付けは「太い幹」を表現。	
	第1回(22年度) 44作品 ↓ 第2回(23年度) 32作品 ↓ 第3回(24年度) 30作品 ↓ 第4回(25年度) 36作品 ↓ 第5回(今年度) 37作品	ホテルモントレ ラ・スール大阪 「中国料理 彩雲(さいうん)」 大阪市中央区城見2-2-22	水墨をイメージしたモントーンの洗練された雰囲気のレストラン。健康、美食、ヘルシーを追求しつつ季節感や時流をとり入れた広東料理をご堪能ください。	料理長	野上博文 のがみ・ひろふみ	54	鳶肝海鰻 ～鰻の千成びょうたん 極上スープのハーモニー		昔から大阪の味として親しまれてきた體を守り身にし、希望・繁榮・調和を願いつつ大阪府のマークに。「だし」にこだわり、中華スープで大阪鶏ラーメン、雲南ハム、干海老を入れ食材のハーモニーを楽しめる一品にしました。
	ウェスティンホテル大阪 「中国料理 故宮(こきゅう)」 大阪市北区大淀中1-1-20	ミュージランガイドで五年連続一つ星の評価を頂きました。伝統を守りつつ常に独創的で斬新な料理を生み出しています。	係長	西邑富行 にしむら・とみゆき	31	鬼おこし大根 ～広東風船場汁ソースを添えて～		大阪のパッテラと香港の伝統料理「清蒸鮮魚」を鬼おこぜと田辺大根で表現。桂剥きにした田辺大根を浅漬けにし鬼オコゼの身を包みふくらと蒸し上げました。肝は大根おろしともに「お焼き」に、骨は出汁をとり「船場汁」風の中華の魚介ソースに。	
中国・韓国・アジア料理部門	第1回(22年度) 30作品 ↓ 第2回(23年度) 36作品 ↓ 第3回(24年度) 37作品 ↓ 第4回(25年度) 37作品 ↓ 第5回(今年度) 37作品	中国料理 翠園 (株サンリバー) 吹田市芳野町13-45 アメニティ江坂内	赤煉瓦の建物、レトロモダンな雰囲気の中、広東料理をベースに、和の繊細さ、洋の華やかさをとりいたお料理をご提供いたします。		古藤和豊 こうとう・かずとよ	36	大阪ヌードル ～北前船のスープを注いで～		西回り航路で結ばれた北海道と大阪。北前船が運んだ食材と大阪の海の幸を合わせて極上の蒸しスープ。それを広東料理の定番の「伊豆舟」に注いで食べる一品。大阪が豪奢のインスタイル・ラーメンに敬意を表し、レストランで食べる至高の麺料理にしました。
	中国料理 翠園 (株サンリバー) 吹田市芳野町13-45 アメニティ江坂内	赤煉瓦の建物、レトロモダンな雰囲気の中、広東料理をベースに、和の繊細さ、洋の華やかさをとりいたお料理をご提供いたします。		永井寛和 ながい・ひろかず	32	泉州キャベツと豚バラ肉の “あまから”炒め ～お好みで～		ご当地グルメとして親しまれているキャベツと豚肉の料理を私なりに分解し、これまでの時期に美味しいを増すキャベツを塩漬け・蒸・炒め葉菜に。部位ごとに調理法を変え再構築。大阪人が好む“あまから”を基本に中国料理と融合させました。	
	第1回(22年度) 部門なし ↓ 第2回(23年度) 28作品 ↓ 第3回(24年度) 20作品 ↓ 第4回(25年度) 37作品 ↓ 第5回(今年度) 47作品 【過去最多】	天王寺都ホテル (株)近鉄ホテルシステムズ) 大阪市阿倍野区松崎町1-2-8	大阪の南玄関口 天王寺・阿倍野橋のターミナルシンボルとなる交通至便な恵まれた環境のホテルです。	リーダー	西尾章宏 にしお・あきひろ	45	天王寺蕪のまるごとブリュレ		天王寺蕪の丸い可愛い形をそのまま残すため、一度浅く茹でた後、くり抜き、熱いコンポート液の余熱を利用して一晩漬け込み、煮崩れを防ぎました。河内ワインやみかんなど大阪の素材を取り入れ、他に無いクレームブリュレに仕上げました。
	大阪マリオット都ホテル (株)近鉄ホテルシステムズ) 大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43	上質なくつろぎに満ち、多彩なサービス、日本のおもてなしをご提供しています。19階ラウンジでは、上空からの景色とケーキの両方をお楽しみ頂けます。		宇津志政憲 うつし・まさのり	36	O・SU・SO・WA・KE ～大阪みかんと河内ワイン頂きました～		私の住んでいるところでは土地柄か、よく果物や野菜などをご近所様から頂きます。そんな「おそらく」して頂いた食材をデザートにしました。大阪ならでは、見た目のインパクトと、その下に見える優しさを表現しました。	
	菓子処 ふる里 泉大津市二田町1-13-8	大阪府初の「優秀菓子賞」と(和菓子版最高パティシエ試験)認定者。数多くの菓子コンテストで優勝・入賞させて頂いています。	店長	出口勝正 でぐち・かつまさ	43	大阪みかんのほっこり巻き		晩秋、大阪では、そろそろこたつを出し、鮮やかな色のみかんを頂きながら团らぬ時の時を過ごします。飾ることの無い良き良き大阪を、温かみのあるお菓子を意識し、和菓子の伝統的な製法を用いて表現しました。	
デザート・和洋菓子部門	ANAクラウンプラザホテル大阪 「中国料理 花梨」 大阪市北区堂島浜1-3-1	広東料理を中心とするパティシエ、お客様の目前での演出調理を行っています。	アシスタントシェフ	花田洋平 はなだ・ようへい	29	河内蓮根と自然薯のサクサクドーナツ ～冬の訪れを感じる轟柚子の香り～		自然薯のドーナツの中には甘く焼き上げた河内蓮根、カハリのゼラチンたっぷりのトロトロの轟蜜を入れました。サクサク、モチモチ、トロトロ、様々な食感が口の中で飽きさせません。後味は轟柚子の香りがさっぱりと。大阪の職人技が光る本気のドーナツです。	
	第1回(22年度) 部門なし ↓ 第2回(23年度) 28作品 ↓ 第3回(24年度) 20作品 ↓ 第4回(25年度) 37作品 ↓ 第5回(今年度) 47作品 【過去最多】	天王寺都ホテル (株)近鉄ホテルシステムズ) 大阪市阿倍野区松崎町1-2-8	大阪の南玄関口 天王寺・阿倍野橋のターミナルシンボルとなる交通至便な恵まれた環境のホテルです。	リーダー	西尾章宏 にしお・あきひろ	45	天王寺蕪のまるごとブリュレ		天王寺蕪の丸い可愛い形をそのまま残すため、一度浅く茹でた後、くり抜き、熱いコンポート液の余熱を利用して一晩漬け込み、煮崩れを防ぎました。河内ワインやみかんなど大阪の素材を取り入れ、他に無いクレームブリュレに仕上げました。
	大阪マリオット都ホテル (株)近鉄ホテルシステムズ) 大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43	上質なくつろぎに満ち、多彩なサービス、日本のおもてなしをご提供しています。19階ラウンジでは、上空からの景色とケーキの両方をお楽しみ頂けます。		宇津志政憲 うつし・まさのり	36	O・SU・SO・WA・KE ～大阪みかんと河内ワイン頂きました～		私の住んでいるところでは土地柄か、よく果物や野菜などをご近所様から頂きます。そんな「おそらく」して頂いた食材をデザートにしました。大阪ならでは、見た目のインパクトと、その下に見える優しさを表現しました。	
	菓子処 ふる里 泉大津市二田町1-13-8	大阪府初の「優秀菓子賞」と(和菓子版最高パティシエ試験)認定者。数多くの菓子コンテストで優勝・入賞させて頂いています。	店長	出口勝正 でぐち・かつまさ	43	大阪みかんのほっこり巻き		晩秋、大阪では、そろそろこたつを出し、鮮やかな色のみかんを頂きながら团らぬ時の時を過ごします。飾ることの無い良き良き大阪を、温かみのあるお菓子を意識し、和菓子の伝統的な製法を用いて表現しました。	
	ANAクラウンプラザホテル大阪 「中国料理 花梨」 大阪市北区堂島浜1-3-1	広東料理を中心とするパティシエ、お客様の目前での演出調理を行っています。	アシスタントシェフ	花田洋平 はなだ・ようへい	29	河内蓮根と自然薯のサクサクドーナツ ～冬の訪れを感じる轟柚子の香り～		自然薯のドーナツの中には甘く焼き上げた河内蓮根、カハリのゼラチンたっぷりのトロトロの轟蜜を入れました。サクサク、モチモチ、トロトロ、様々な食感が口の中で飽きさせません。後味は轟柚子の香りがさっぱりと。大阪の職人技が光る本気のドーナツです。	

「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)主催 第5回「食の都・大阪グランプリ」佳作受賞者(決勝進出者は裏面参照) <small>敬称略・部門ごとに50音順</small>								
部門	応募数(計287作品)	店名・社名	所在地	お店紹介	役職	氏名	作品名	
和食・日本料理部門	第1回(22年度) 87作品 第2回(23年度) 90作品 第3回(24年度) 97作品 第4回(25年度) 66作品 第5回(今年度) 105作品 <small>(過去最多)</small>	ホテルレイクアルスター・アルザ泉大津「レストラン小津」	泉大津市旭町18-5	南大阪で1番のシティホテルを目指しています。	居村大輔	河内鴨と蓮根餅のつみれ		1
		季節料理 縁	大阪市中央区難波千日前6-20	「オカン風味のオッサン仕立て」。新潟出身の大将が新潟の食材・酒を真心こめて提供。	店長	上原信志	無花果香るウメビーフの挽き割り粥～秀吉の思いを盛り込んで	2
		ホテルグランヴィア大阪 「なにわ食彩しづく」	大阪市北区梅田3-1-1	モダンな和風空間で、ご昼食には御膳料理・会席を、ご夕食には一品料理・会席をご用意しています。	笠井一樹	大阪うまいもん信田巻き合わせ味噌仕立て		3
		天の川なかなか	枚方市山之上北町3-12	旬の食材を使用した懷石コース料理を古民家スタイルの落ち着いた空間でお楽しみ頂けます。	齋藤成記	お祭りごちそう饅頭なにわ野菜の葛鉢仕立て		4
		新和風彩膳 箏	大阪市中央区木町1-8-12 日本生命ビルB1	おいしいをモットーにお客様に喜んで頂けるよう皆で頑張っています。	料理長	佐藤伸浩	甘海老がんもの鰯包み 大阪なすと泉州玉ねぎのすり流しソース	5
		がんこフードサービス株	大阪市淀川区新北野1-2-13 明治生命十三ビル	「美味しい・安い・楽しい」をコンセプトに一つ上の食文化創出に取り組んでいます。	調理長	佐野聖明	もちもち白子と天王寺の蕪蒸し焼き	6
		懷石料理 雲鶴	大阪市北区天満1-18-17	大阪天満宮のほど近く。大阪らしい料理を数多くの日本酒・国産ワインでお楽しみ頂けます。	料理長	島村雅晴	白甘鯛の道修蒸し～乾物とつくね芋の葉膳仕立て～	7
		麺匠の心つくしつるとんなん本町櫻	大阪市中央区瓦町2-1-13	個室もあり接待やご家族など色々なシーンでご利用頂けます。季節限定うどんは変わり種も多いです。	料理長	定倉将太	天王寺蕪 菊花蒸し	8
		四季旬彩 雅屋	吹田市豊津町9-44 ハートランド3F	料理長自ら毎日仕入れる鮮魚や産地直送野菜など食材にこだわっています。	料理長	関川貴之	丸ごと玉葱と和牛肉のどて煮 自分好みの粕汁仕上げ	9
		がんこフードサービス株	大阪市淀川区新北野1-2-13 明治生命十三ビル	「美味しい・安い・楽しい」をコンセプトに一つ上の食文化創出に取り組んでいます。	調理長	高橋邦夫	大阪茄子と河内鴨の枝豆揚げ(食べ比べ3種)	10
		がんこフードサービス株	大阪市淀川区新北野1-2-13 明治生命十三ビル	「美味しい・安い・楽しい」をコンセプトに一つ上の食文化創出に取り組んでいます。	主任	筒井宏樹	大阪錦器で頂く粉もんはすねもち風	11
		ホテルサンルート関空「日本料理 白水」	泉大津市なぎさ町5-1	--品、寿司、てんぷら、会席、鍋と幅広いニーズに対応。カウンター、テーブル、座敷あり。	和食調理長	福田裕亮	大阪稚煮鴨(椀) 河内くるみ餅	12
		焼京阪レストラン	大阪市中央区大手前1-7-24 京阪天満橋ビル6階	「居心地の良い空間」を絶えず意識し様々な種類の飲食店舗を展開。	店主	藤井真二	ごんぱと油かすの河内の里うどん	13
		ウェスティンホテル大阪 「日本料理はなの」	大阪市北区大淀中1-1-20	和食(懷石、鍋物、一品)、鉄板焼き、寿司、てんぷら。様々なシーンに対応。		宮崎恭輔	田辺大根搾り流し 船場汁仕立て～商都大阪の知恵～	14
		うどんノ居酒屋 湖中 オーク200店	大阪市港区弁天1-2-2-300 オーク200 3階飲食街	大阪もんきつねうどん、自家製ざる豆腐、米沢牛の角煮などが名物料理。個室もあり多様なお客様に対応。	主任	村田正志	大阪もんサラダ	15
		中之島プラザ 日本料理 水面	大阪市北区中之島6-2-33 中之島プラザ12F	本舗、三田和牛、大阪地野菜など旬の本格日本料理。個室もあり、接待、ご家族などでもご利用いただけます。	料理長	山崎敦己	天王寺蕪の魚庭物射込み饅頭 あんかけ	16
		ウェスティンホテル大阪 「日本料理はなの」	大阪市北区大淀中1-1-20	和食(懷石、鍋物、一品)、鉄板焼き、寿司、てんぷら。様々なシーンに対応。		山田晴樹	黄金蕪と守口大根春巻き	17
		がんこフードサービス株	大阪市淀川区新北野1-2-13 明治生命十三ビル	「美味しい・安い・楽しい」をコンセプトに一つ上の食文化創出に取り組んでいます。	調理長	山中聰助	大阪いちじくおこしの利休蒸し	18
洋食・西洋料理部門	リーガロイヤルホテル「オールディダイニング リモネ」	大阪市北区中之島5-3-68	早朝から深夜まで時間帯によって様々なに変化する料理が提供される「賑わいダイニング」		岩坪美里	河内鴨と銀寄栗の温かいテリース 難波ネギソース	1	
		モード ディ ポンテベッキオ	大阪市北区梅田3-3-20 明治生命大阪梅田ビル30階	地上150mからの眺望や、高さ6mの天井、モダンな空間、デザインもお楽しみください。	シェフ	岩永朋和	うすいえんどうの地層状パスタ 河内鴨のおいしさで	2
		シェラトン都ホテル大阪「レストラン＆ラウンジeu(ゆう)」	大阪市天王寺区上本町6-1-55	フレンチベースの繊細な料理からバラエティー豊かな四季のカジュアルメニューまで幅広くご提供。		大西秀和	大阪産里芋のデクリネソム 河内鴨のロースト 洋梨と泉州玉ねぎのソース	3
		魚deパールウォチカ。(大和企業株)	大阪市北区東田中梅山下街2-8 whityめぞのモール2	新鮮な魚料理とワインを楽しむ、コバコバル。和素材とイタリア調理の融合をお楽しみいただけます。		岡 幸裕	サンマと鳥飼茄子のインボルティーニ	4
		リュミエール大阪 KARATO	大阪市北区大淀中1-20 #3310大淀 南館 8F LUMIERE DINING	低糖質にこだわった現代風野菜フレンチです。	ガルドマンシェ	金子大輔	水茄子のマリネと玉ねぎの冷たいスープ 牛肉のうみみ	5
		ホテルニューオータニ大阪「鉄板焼き けやき」	大阪市中央区見1-4-1	大阪城を眺めながら、ニューオータニ流おもてなしをご堪能いただけます。		高垣雄士	Canton Culin à la Vapeur Confit de Canard et Agneau (大阪名物の徳島ヴォーリ キウモモのコンフィと大地の野菜と共に)	6
		ポンテベッキオ 北浜本店	大阪市中央区北浜1-6-15 大阪証券取引所ビル 1F	「食事やワインを楽しむ場として出来るだけ妥協のない店」それを望む人にとって理想的なレストランであり続けたいです。	料理長	土谷哲平	近大まぐろの軽いスモークと椎茸卵のディエビド仕立て 天王寺かぶらのソーセージ添え ポンクルガ風味	7
		ケラケラ リトリート(大和企業株)	大阪市中央区難波5-1-18 なんばダイニングゲン 8F	ペレギーピールとストウブ料理のお店。ピールが美味しい、ピールに良く合う料理が美味しいお店。	調理長	西田圭司	泉州水ナスのフリット オリーブの香りと2色のソースで	8
		ホテルレイクアルスター アルザ泉大津	泉大津泉大津市旭町18-5	南大阪で1番のシティホテルを目指しています。		藤森孝志	河内鴨と水ナスのサラダ	9
		ピストロ ベッセ・ヴォワール	大阪市大正区三軒家西1-4-17	毎日市場で仕入れる鮮魚と野菜中心の南欧料理。シニアソムリエのオーナーシェフが100種のワインをご用意。	オーナーシェフ	三輪伸弘	河内鴨のかすカスレ	10
		シェラトン都ホテル大阪「レストラン＆ラウンジeu(ゆう)」	大阪市天王寺区上本町6-1-55	フレンチベースの繊細な料理からバラエティー豊かな四季のカジュアルメニューまで幅広くご提供。	主任	森 啓太	Gaspacho à l' "OSAKA"(大阪を丸ごとガスパチョスタイルで!)	11
		ピストロB. O. F	大阪市北区天神橋3-9-1	本場のピストロ料理から旬の素材を使った料理までリーズナブルな価格と気楽な雰囲気でお楽しみいただけます。	オーナーシェフ	森 宏樹	淀川べっこうじじみのパート・ブリュック包み	12
		フレンチレストラン リュミエール	大阪市中央区東心斎橋1-19-15 UNAGIDANI BLOCK 3階	「野菜の美食」をテーマにご馳走と健康を両立。伝統を敬いながら最新の技法を駆使した現代風フレンチ。	調理部長	吉田繁雄	天王寺蕪のポトフ “大阪と南蛮の融合”	13
		フレンチレストラン ドウ・アッシュ	大阪市中央区東心斎橋1-7-18	食と花に囲まれたお客様のセカンドハウス。	料理長	中田貴紀	どや!! 泉州たまねぎのパフェ	14
中国・韓国・アジア料理部門	第1回(22年度) 44作品 第2回(23年度) 32作品 第3回(24年度) 30作品 第4回(25年度) 36作品 第5回(今年度) 37作品 <small>(過去最多)</small>	ホテルモントレ ラ・スール大阪「中国料理 彩雲」	大阪市中央区見2-2-22	健康、美食、ヘルシーを追求しつつ季節感や時流をとり入れた広東料理をご堪能ください。	主任	岩崎直樹	犬鳴ポークの蓮根包み 無花果ソース	1
		欧来食堂TANAKA	大阪市中央区常磐町2-2-21 タイユ白鷺1階	谷四で24年。野菜ソムリエ協会の認定レストラン。オーナー自ら野菜ソムリエです。	オーナーシェフ	田中 稔	勝間南瓜の華麗(カレー)なおはぎ	2
		ウェスティンホテル大阪「中国料理 故宮」	大阪市北区大淀中1-1-20	ミシュランガイドで五年連続一つ星の評価を頂きました。伝統を守りつつ常に独創的で斬新な料理を生み出しています。	係長	西邑富行	OSAKAみかん鴨バーガー	3
		ウェスティンホテル大阪「中国料理 故宮」	大阪市北区大淀中1-1-20	ミシュランガイドで五年連続一つ星の評価を頂きました。伝統を守りつつ常に独創的で斬新な料理を生み出しています。	係長	二村祐次	海鮮大阪葱焼き 笠の柚子ソース	4
		ANAクラウンプラザホテル大阪「中国料理 花聚」	大阪市北区堂島浜1-3-1	広東料理を中心にヌーベルシノワ、お客様の目の前での演出調理を行っています。	アレンジメントシェフ	花田洋平	水煮蘿蔔(スイジュウルオボ) / 田辺大根の四川風辛味煮込み	5
		ウェスティンホテル大阪「中国料理 故宮」	大阪市北区大淀中1-1-20	ミシュランガイドで五年連続一つ星の評価を頂きました。伝統を守りつつ常に独創的で斬新な料理を生み出しています。	課長代理	乾 直樹	「大阪柏原葡萄」～犬鳴ポークとコラボレーション	6
デザート・西洋菓子部門	第1回(22年度) 部門なし 第2回(23年度) 28作品 第3回(24年度) 20作品 第4回(25年度) 37作品 第5回(今年度) 47作品 <small>(過去最多)</small>	ホテルニューオータニ大阪	大阪市中央区見1-4-1	誰でも知っているスイーツを厳選した素材で最上級のスイーツとして提供。		江角将人	勝間南瓜 岸和田だんじり見立て	1
		Lawry's The Prime Rib, Osaka(ザ・ワインダーテーブル)	大阪市北区梅田2-2-22 ハピスPLAZAENT5F	伝統的レシピで焼き上げたプライムリブは目の前で焼き加減とサイズを選べます。	総料理長	加藤一郎	BIG Mountain "various taste"	2
		ホテル大阪ベイタワー	大阪市港区弁天1-2-1	大阪でいちばん夜景のきれいなホテル。各観光施設や梅田・難波へのアクセスも良好。		後藤善雄	ミックスジュースデザート	3
		菓子処ふる里	泉大津市二田1-13-8	大阪府初の「優秀菓子賞」(和菓子版最高パティシエ試験)認定者。数多くの菓子コンテストで優勝・入賞させて頂いています。	店長	出口勝正	大阪みかんの里みやげ	4
		大阪マリオット都ホテル	大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43	上質なつるぎ、多彩なサービス、日本のおもてなしをご提供。19階ラウンジでは景色とケーキの両方を楽しめます。	パティシエ	中村円香	大阪産いちじくの赤ワインコンポート シナモンムースと共に	5
		花とお菓子の工房 フランシーズ	堺市中区深井水池町3254	お花とスイーツを融合させたケーキ屋です。お花を使ったギフトなど新しいことに挑戦しています。	製造	矢野裕享	Le trio d'une figue(無花果の三重奏)	6