

## 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。

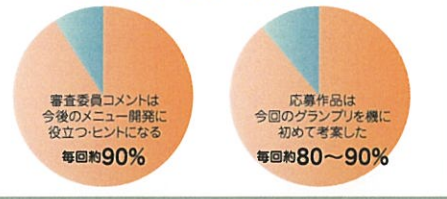
### 応募者のコメント

「大阪らしさ」について考え、大阪の文化や歴史、食材を勉強するきっかけになった！

審査委員のコメントを参考に、料理のクオリティを高めていきたい。

審査委員のコメントが、今後のメニュー開発に役立つヒントになる…約90%!

### 応募者アンケートによると



前回の応募は **237** 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!



大阪産(もん)の活用促進により、ブランド認知度の向上や生産・消費の増大を図っています。昨年も多く作品に大阪産(もん)を使用いただきました!



表彰式や、各人賞店へ入賞料理を食べられるイベント「食の都・大阪レストランウィーク」にはマスコミも注目! これまでも多くのメディアに報道されています。

第7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)泉利器製作所、(一社)大阪外食産業協会、大阪ガス(株)、大阪産(もん)協議会、大阪中央青果(株)、(株)香羽、(株)か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、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)初亀、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、(株)USEN、(株)RETOWN、(株)RETOWN HUMAN

後援：大阪市、(公財)大阪観光局  
協力：辻調理師専門学校(決勝会場提供)、辻製菓専門学校、大阪調理製菓専門学校、学校法人三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校、(公財)関西大阪21世紀協会、(公社)全日本寿司協会関西大阪府本部、(公社)日本中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、大阪府飲食生活衛生同業組合、大阪府調理業生活衛生同業組合、大阪府菓子工業組合、大阪府生菓子協同組合、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7回 (平成28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

**部門別優勝 各10万円**

各部門から1作品

**優秀賞 各1万円**

決勝進出作品のうち優勝以外

**佳作**

決勝進出に一步及ばなかった作品

### 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、国籍は不問。
- 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。

### 審査日程 (平成28年度)

- 応募期間 **7月1日(金)~9月12日(月)**
- 1次審査(書類審査) **9月下旬**
- 2次審査(書類審査) **10月12日(水)**
- 決勝(試食審査)・表彰式 **11月20日(日)**

※「食の都・大阪レストランウィーク」は、平成29年2月頃に実施予定です。

※決勝開催前に、一般消費者を対象にした投票などを行う可能性があります。

### 大阪産(もん)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。)

### 大阪外食産業協会特別賞

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、外食産業でも概ね対応が可能な作品のうち優れたものに授与。

### 大阪市漁業協同組合特別賞

大阪で獲れた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。

- 入賞者(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いたりする可能性があります!
- 入賞者(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」の歴代入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。

### 審査委員長

門上武司氏  
「あまから手帖」編集顧問

### 特別審査委員

ハイヒール・モッコ氏  
タレント「大阪産(もん)PR大使」

藤尾政弘氏  
(一社)大阪外食産業協会 会長  
株式会社フジオフードシステム 代表取締役社長

有路昌彦氏  
近畿大学 世界経済研究所 教授

### 審査委員 (順不同)

|                                  |  |                      |                   |                      |                        |   |                              |
|----------------------------------|--|----------------------|-------------------|----------------------|------------------------|---|------------------------------|
| <br>「Wasabi」店主                   | <br>(株)Mon cher 代表取締役                    | <br>NPO法人浪速魚業の会 代表理事 | <br>辻調理師専門学校 技術顧問 | <br>大阪ファイナリー協会 協会長   | <br>「チャイナカウンターTAKE」店主  | <br>菓子研究団体「大阪二六会」会長<br>(株)本松葉屋 取締役会長                  | <br>辻学園調理・製菓専門学校 西洋料理教授      |
| <br>「Seiichiro,NISHIZONO」オーナーシェフ | <br>南貴堂 ごちそうプロデューサー<br>NHK「ごちそうさん」料理監修指導 | <br>(株)柏屋 総料理長       | <br>辻調理師専門学校 技術顧問 | <br>「避風塘みやざわ」オーナーシェフ | <br>「レストラン カハラ」オーナーシェフ | <br>京都府立大学 京都府食文化センター 特任教授<br>大阪府立大学 大阪府食文化センター 文化研究員 | <br>大阪ガススクッキングスクール 統括プロデューサー |

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/](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、盛り付け等は、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、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、佳作以上に入賞した作品は応募できません。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」の対象となり、大阪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）を使用した場合、作品シートの所定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

- 完全ブラインド方式で、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、匂や祭事の表現、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。
- 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、外食産業でも概ね対応が可能か。
  - 「大阪市漁業協同組合特別賞」：大阪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。

## 決勝について

（決勝進出者には直接詳細をお知らせします。）

- 日時：平成28年11月20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：辻調理師専門学校（大阪市阿倍野区松崎町3-16-11）
- 調理：6人分（6皿）を調理していただきます。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。
  - 「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」の調理時間は90分、「デザート・和洋菓子部門」の調理時間は120分です。調理時間内に、持ち込み食材などの取り出しやセッティング、調理に順ずる行為（例：洗浄、計量、オープン予熱、調味料の合わせなど）、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）、仕上げおよび盛り付けを行います。決勝会場内の機器類や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主催者にお問い合わせください。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など一部の調理器具は複数の競技者との共用となる場合がありますので、事前にお申し出いただくとともに、決勝当日は責任者の指示に従ってください。
- 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（持込み許可物のみ）、着衣物、消耗品などは、原則としてすべて競技者自身が自己の責任で搬入出してください。食材などの持込みや事前準備の可否は、下記を参照してください。

- 持込み可否の例 ※詳細は個別に主催者にお問い合わせください。

| 持込み・事前準備できるもの（例）  | 持込み・事前準備できないもの（例）  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>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</li><li>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</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>それ自体で料理もしくは添え物として成立するもの</li><li>素材自体の製作が短時間でできるもの</li></ul>  |
| 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 | 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・鯉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   |
| 和食の出汁、洋食のピジョン・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   | 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   |
| 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、ウスターソースなど） など  | 【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（スポンジ、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）※氷菓類は応募不可（使用および製作不可）。 |
| 【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  |  |

- 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（デザート・和菓子部門のみ2人で1つを共有）、台下オープン（中国・韓国・アジア料理部門およびデザート・和菓子部門はなし）、ガスコンロ（和食・日本料理部門6口、洋食・西洋料理部門6口、中国・韓国・アジア料理部門4口（中華五徳仕様）、デザート・和菓子部門2口）など  |
| 機器類<br>他の人と共有 | スチームコンベクションオープン（デザート・和菓子部門はなし）（※）、ペーカリーオープン（中国・韓国・アジア料理部門はなし）、電子レンジ、サラマダー（中国・韓国・アジア料理部門およびデザート・和菓子部門はなし）、フードプロセッサー、ミキサー、真空調理機、冷蔵庫、冷凍庫、プラストチャー（デザート・和菓子部門はショックフリーザーとなります）、計り など（平鍋はありません）※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、プレート類、まな板、ポウル、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   |

## 「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、素材を余すところなく生かします。

### 3. 大阪ならではの匂を大切にします。

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“匂の料理”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。

(公平を期するため、審査員は審査にあたりこのページを見ることはありません。審査は完全ブラインドで行います。)

|        |   |  |      |
|--------|---|--|------|
| 氏名等    | ふりがな  | 応募番号   |      |
|        | 年 月 日生( 歳) 男・女  | 主催者記入欄   | 決勝番号 |
| 店名・社名等 | 業種業態:   | 業種業態: ※当てはまるもの1つに○印  |      |
|        | <お店での役職> ※当てはまるもの1つに○印  | <業種業態> ※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)<br>3. スーシェフ(副料理長) 4. 料理人<br>5. アルバイト 6. その他( ) | 1. 飲食店 2. 宿泊・観光施設<br>3. 弁当・惣菜店 4. 菓子製造小売店<br>5. 食品メーカー 6. その他( ) |      |
| 自宅の住所等 | 〒   | 〒  |      |
|        | 電話:   | 電話:  |      |
|        | FAX:  | FAX:   |      |
| お店紹介   | 携帯電話:   | E-mail:  |      |
|        | 入賞された場合、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。   |  |      |
|        | 休業日:  | 営業時間: ⑧ 時 分~L0 時 分 ⑨ 時 分~L0 時 分                                  |      |

Q1: 今回の応募作品について

- 過去に考案したもので、現在お店で提供している
- 過去に考案したもので、現在お店では提供していない
- 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
- 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

Q2: 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)

- 新商品(新メニュー)開発のよい動機づけになる点
- 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
- 料理人としての知名度向上や、お店・会社のPR(入賞した場合)に役立つ可能性がある点
- 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
- 大阪の食文化や「大阪らしい料理」を考える機会になる点
- その他( )

Q3: 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ください。(複数回答可)

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

Q4: 「第7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)

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

Q5: 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)

- 勉強会
- ウェブサイト
- 業界団体などのセミナー
- 雑誌
- その他( )

★参考に使われている媒体の名称をよろしければお教えてください。( )

Q6: 「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。

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

Q7: 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。

- 大阪商工会議所に入会したい
- 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関係書類一式(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、一切お答えできません。

※ご応募およびご応募作品につき第三者と紛争が生じた場合、当推進会議は一切責任を負いません。

※決勝競技と表彰式は、報道機関、当推進会議および協賛企業の関係者ならびに撮影・広報担当者ならびに撮影・広報担当者に公開しますので、応募者(入賞者)の肖像が撮影され、その写真・映像が様々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、その事業の範囲内で当該写真・映像を使用する場合がありますので、予めご了承下さい。

※応募書類が主催者に提出された時点で、上記および募集要項の記載内容について承諾いただいたものとみなします。

## 作品シート記入例

「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。

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. フード・和洋折衷部門

作品名: 水餃子 Teh 大阪 ~ 泉州水餃子の水餃子 大阪家物の極上スーアツに立派に

用途: 泉州水餃子、ムキ海老、豚背脂、麻竹、ニラ、胡麻油、落花生油、醤油、塩、砂糖、味精、胡椒、片栗粉

材料名・調味料名: 泉州水餃子、ムキ海老、豚背脂、麻竹、ニラ、胡麻油、落花生油、醤油、塩、砂糖、味精、胡椒、片栗粉

備考: 大阪産 180円、大阪産 80円、大阪産 15円、大阪産 20円、大阪産 30円、大阪産 15円、大阪産 40円、大阪産 20円、大阪産 100円、大阪産 60円、大阪産 80円、大阪産 50cc、大阪産 20円、大阪産 100cc、大阪産 10円、大阪産 15円、大阪産 20円、大阪産 110円



写真は重要。小さくともピンボケしていないものを。切って中身(断面)を見せるのも一手。切らずに外観を見せるのも一手。遠すぎず、近すぎず。

用途: 餃子(皮)、極上スーアツ、大阪甜醬油

材料名・調味料名: 泉州水餃子、ムキ海老、豚背脂、麻竹、ニラ、胡麻油、落花生油、醤油、塩、砂糖、味精、胡椒、片栗粉

備考: 大阪産 180円、大阪産 80円、大阪産 15円、大阪産 20円、大阪産 30円、大阪産 15円、大阪産 40円、大阪産 20円、大阪産 100円、大阪産 60円、大阪産 80円、大阪産 50cc、大阪産 20円、大阪産 100cc、大阪産 10円、大阪産 15円、大阪産 20円、大阪産 110円

決選日に用いる食材が応募時点で入手できず写真は代用品で撮影した場合は「写真は代用品(一般的な品種もしくは他産地のもの)を使用し記入すること。

作り方(最終段階内で行う調理内容):

- ボールに大阪家物ロース、泉州ハム、輪切りにした泉州玉葱、生姜、白葱、上層スーアツを入れ蒸し煮で1時間蒸す。
- 1時間蒸したら、だし醤油でスーアツだけ抽出し、塩、砂糖、胡椒、醤油を加え味を調える。
- 泉州水餃子は1cmの角切り、豚背脂は2mmの角切り、ムキ海老は包丁で削き出し、厚切りは1mm幅の薄切り。ニラは1cmの長さ切る。
- ボールの中で海老と塩を良く混ぜ合わせ、次に泉州水餃子と豚背脂を加え混ぜる。
- 胡麻油→落花生油→砂糖・味精・胡椒→片栗粉→醤油の順で調味料を加え混ぜ合わせる。
- 最終的に麻竹とニラを加え混ぜる。

餃子(皮):

- 薄力粉・強力粉・白玉粉・泉州海苔に、ぬるま湯160ccを少しずつ加え混ぜ合わせ、生地をねかせる。(前作製)
- 生地を20gずつ丸め、麺棒で薄く伸ばす。
- 餃子の餡を20g包み、流し込んだお湯で10分間ボイルする。

極上スーアツ:

- 醤油100cc、砂糖80g、水50ccをボールに入れ、八角・桂皮・陳皮・東山椒を加え、蒸し煮で20分間蒸す。
- 泉州水餃子を2mm幅の半月切りにし、蒸気の油でさっと揚げ、
- 極上スーアツで使った大阪家物ロースを2mm幅にスライスする。
- 餃子に包み込んでから水を加え、醤油を加え、甜醬油をのばす。

大阪甜醬油:

- 白葱とパプリカを細切りにして流水にさらす。
- 大阪甜醬油をアラン皿の1/2の部分に、筆を使用して文字と線を描き、印の形に切ったパプリカを添える。
- 芝罘産にスライスしたスーアツを加え、筆で線を描く。
- 白葱とパプリカの細切りを、大阪家物ロースと泉州水餃子のスライスで包み、上に醤油を添える。
- アラン皿の中央部に、泉州水餃子の水餃子を盛り付け、極上スーアツを注ぐ。

付け合せ:

- 白葱とパプリカを細切りにして流水にさらす。
- 大阪甜醬油をアラン皿の1/2の部分に、筆を使用して文字と線を描き、印の形に切ったパプリカを添える。
- 芝罘産にスライスしたスーアツを加え、筆で線を描く。
- 白葱とパプリカの細切りを、大阪家物ロースと泉州水餃子のスライスで包み、上に醤油を添える。
- アラン皿の中央部に、泉州水餃子の水餃子を盛り付け、極上スーアツを注ぐ。

盛り付け:

- 白葱とパプリカを細切りにして流水にさらす。
- 大阪甜醬油をアラン皿の1/2の部分に、筆を使用して文字と線を描き、印の形に切ったパプリカを添える。
- 芝罘産にスライスしたスーアツを加え、筆で線を描く。
- 白葱とパプリカの細切りを、大阪家物ロースと泉州水餃子のスライスで包み、上に醤油を添える。
- アラン皿の中央部に、泉州水餃子の水餃子を盛り付け、極上スーアツを注ぐ。

写真は重要。小さくともピンボケしていないものを。切って中身(断面)を見せるのも一手。切らずに外観を見せるのも一手。遠すぎず、近すぎず。

作り方は簡潔書きで書いてください。

必ず1枚でかきとめること。

工程は手順ごとに分けて書いてください。

原価率は35%以内で。売価は和洋中は800~3000円、デザートは~3000円の範囲内。

